Вильям Васильевич Похлёбкин
Национальные кухни наших народов



«Национальные кухни наших народов»: Центрполиграф; Москва; 2004
ISBN 5-9524-0718-8

Аннотация

Книга известного автора-кулинара В.В.Похлебкина познакомит читателей с историей национальных кухонь народов нашей страны, с подробной характеристикой, особенностями, технологическими приемами каждой из них. Основное содержание составляют рецепты приготовления национальных блюд.

Похлебкин Вильям Васильевич
Национальные кухни наших народов

Вступительная статья.

Не растерять опыта прошлого. Со времени первого издания этой книги прошло более двадцати лет, а с момента ее фактического создания — почти тридцать. За эти годы произошли большие изменения, в том числе и в оценке значения кулинарного мастерства как для общества в целом, так и для отдельной семьи — основной ячейки общества.

Взгляд на кулинарное мастерство как на одну из основ укрепления семьи и в социальном и в здравоохранительном отношении стал ныне повсеместным, доминирующим. Резко возрос интерес самого широкого круга людей к вопросам истории, теории и практики кулинарии, к приобретению и изучению кулинарной литературы. А это стимулирует выпуск кулинарных книг.

Однако вместе со стремлением побыстрее насытить рынок литературой повышенного спроса появилась опасность распространения скороспелых, компилятивных, эклектических книг. Дело в том, что многие десятилетия в общественном питании господствовали ошибочные или поверхностные, упрощенные правила и методы, стандарты и технические условия, которые постепенно становились обязательной нормой и тем самым препятствовали усвоению и сохранению созданных за века классических правил кулинарного мастерства.

Складывалась нелепая традиция регламентировать поваренные книги, их содержание, ассортимент блюд и дозировку их до грамма и ставить саму рецептуру блюд в прямую

зависимость от продуктов, имеющихся в данный момент в магазинах.

К сожалению, забывалось, что поваренные книги, рецептура — это ноты кулинарного искусства, которые изменять нельзя, как нельзя из партитуры симфонии вычеркнуть партии каких-либо инструментов только потому, что промышленность не выполнила план по их выпуску. В результате упрощения классических кулинарных рецептов, исключения и замены одних продуктов другими кулинарное мастерство постепенно деградировало как в общественном питании, в ресторанной кухне, так и в домашней, ибо нивелировке подвергались все виды поваренной литературы, как учебной, так и популярной или научной.

Обычно все недостатки общепита сваливают на качество продуктов. Однако показателем качества продукта является только его свежесть. Несвежий продукт не должен вообще использоваться для кулинарной обработки. Несвежесть — порок неустранимый. Если же под «плохим качеством» понимать, как это часто делают, недостаточную упитанность мяса или, наоборот, его повышенную жирность, или его замороженность, или костистость частиковой рыбы, засоренность овощей и т. п., то с кулинарной точки зрения такие «отрицательные» свойства не являются препятствием для создания высококачественных блюд. Именно это имеет в виду китайская пословица: «Нет плохих продуктов — есть плохие повара». Более того, из самых обычных продуктов, руководствуясь полным, подробным, детализированным рецептом, не обходящим и не замалчивающим все тонкости приготовления, даже не очень сведущий в кулинарии человек может приготовить превосходное блюдо.

Вот почему поваренные книги не должны быть зависимыми от наличия продуктов в том или ином районе или у того или иного лица. Только запечатлевая кулинарный идеал, они сыграют свою главную роль: быть хранителями и носителями лучших кулинарных традиций, содействовать правильному кулинарному образованию нации.

Замечено, что у людей, в молодые годы усвоивших определенные кулинарные навыки и рецептуру, вырабатываются в соответствии с этим определенные вкусы, и они с превеликим трудом переходят на иные методы приготовления или на иной ассортимент блюд, а чаще всего так и не расстаются с чем-то привычным, освоенным, знакомым, будучи всегда субъективно уверены, что привычное не может быть хуже. Вот почему ошибки в кулинарном образовании масс исправляются крайне медленно — на это уходит, как правило, жизнь одного, а то и двух-трех поколений. Отсюда ясно, что допускать, а тем более распространять, тиражировать любые ошибочные представления в области кулинарного мастерства, вольно или невольно внедрять дурные кулинарные вкусы, а тем более превращать их в моду — далеко не безобидное занятие.

Приведу лишь некоторые примеры вредных кулинарных рекомендаций, которые вели к ухудшению качества и вкуса блюд и тем не менее повторялись из книги в книгу: вымачивание замороженной рыбы, оттаивание мороженого мяса перед приготовлением, панировка мяса, рыбы, овощей в сухарях (вместо муки), оставление пены в мясных, рыбных супах и введение в различные пюре и другие кулинарные изделия пастеризованного «пакетного» молока (вместо кипяченого) и т. д.

Все эти рекомендации имеют то общее, что исходят не из многовековой кулинарной практики, а из ошибочных, надуманных представлений, объясняемых якобы соображениями «гигиены», сохранения витаминов, белков и т. д., а не соображениями кулинарных правил и задачами улучшения вкуса блюд, когда крайне важно, как тот или иной кулинарный технический прием, тепловая или холодная обработка сказываются на консистенции и вкусе пищевого сырья, улучшают или ухудшают его.

Точно так же превращались в стандартные, стойкие сочетания некоторые из освоенных общепитом комбинаций продуктов, например: салат под майонезом (вместо индивидуальных салатных заправок), рыба в томатном соусе, сосиски с зеленым горошком, колбаса с тушеной капустой, макароны с мясным фаршем, творог и творожные запеканки и иные изделия со сметаной, хотя во вкусовом отношении эти сочетания далеко не идеальные, а блюда с томатной приправой даже грубые.

Так происходила стандартизация общественных вкусов, воспитывались массовые кулинарные привычки, прививались неумение и нежелание испробовать не рекомендованный кем-то, а свой собственный вариант. Стандарты повсеместно распространялись и на домашнее

питание. В целом в кулинарии обозначилась тенденция к упрощению композиции блюд, сокращению и примитивизации приемов обработки сырых продуктов, облегчению «кухонной работы» в результате отбрасывания некоторых непременных маленьких операций, без которых получить высококачественную пищу невозможно. Упрощения часто казались мелочью, то есть настолько несущественными, что им не придавали никакого значения и забывали о них.

Неудивительно поэтому, что кулинарные тонкости становятся для новых поколений подчас просто невосстановимыми. Приведу один маленький пример.

Ни в одной из поваренных книг, изданных за последние полвека, не обращается внимание потребителя на то, что у всех морских рыб, а особенно у сельдевых и скумбриевых, необходимо снимать подчешуйную (пленочную) кожу, как бы она ни была тонка, а у речных и озерных рыб, если они абсолютно свежие, парные, можно даже не снимать чешую — жарить, варить уху вместе с нею.

Сегодня в общепите с кожей варят даже камбалу, толщина покрова которой достигает 2—2,5 мм. А на одном из лучших в стране консервном заводе в деликатесные скумбриевые консервы рыба закладывается без снятия верхней тонкой кожицы (пленки), что не только ухудшает вкус продукции, но и резко сокращает сроки ее хранения: такие изделия портятся вдвое быстрее теоретически предусмотренного срока. Из-за несоблюдения этой кулинарной «мелочи» государство и потребители несут колоссальные убытки.

С введением «прогрессивной, современной» технологии идет по существу процесс забвения навыков и приемов кулинарного мастерства, накопленного многовековой практикой. А ведь поварское искусство базируется на усвоении добытого в прошлом опыта, поэтому «выдумывать», «изобретать» в кулинарии ныне, когда творческое начало в этой области сводится на нет, не нужно. Наоборот, надо бережно собирать, восстанавливать и сохранять то, чего достигла лучшая кулинарная мысль и практика в течение веков. Не растерять опыта прошлого — вот основная задача современной кулинарии.

Но поскольку в истории развития кулинарии было много разных направлений, то естественно возникает вопрос, каковы же критерии правильного и неверного в кулинарии, что следует предпочесть? Ведь казалось бы, в этой области о вкусах вообще нельзя спорить? Разумеется, речь идет не о выборе из тысячи блюд двух сотен лучших и не о том, какие из известных разным народам рациональных приемов приготовления предпочесть, а какие отбросить. Речь идет о том, что в эволюции поваренного искусства всех народов были как магистральные направления его развития, так и ответвления, рукава. Иные из них уводили в тупик и сами изживали себя. Другие — оставались надолго. Причем даже неверные, но модные направления порой расцветали пышно. Определить в момент развития, какое направление главное, а какое эфемерное, невозможно — необходим ретроспективный взгляд на историю кулинарии. Только таким образом выявляется стержневое, основное направление, наиболее отвечающее потребностям большинства человечества, и становится очевидным временное, искусственно поддерживаемое иногда модой, иногда экономическими обстоятельствами.

Кулинарное искусство всегда складывалось под воздействием определенной среды, классов, сословий, часто зависело от моды, насаждаемой определенным общественным слоем, престижа или привычек (а иногда и самодурства) отдельных лиц. Но до конца XVII в. оно неизменно базировалось на местных, национальных кухнях, тесно связанных с природными условиями той или иной страны, с историческими достижениями и религиозными предписаниями того или иного народа.

Лишь в XVIII в. во всей Европе, включая Россию (а во Франции еще в середине XVII в.), резко обозначаются различия между кухней господствующих классов и народной кухней. Отныне они различаются не только количеством пищи, ассортиментом блюд, разнообразием их подачи и качеством пищевого сырья, но главное — композицией блюд, варьированием компонентов их, иной технологией приготовления. Новые методы и приемы «кухни господ», новый инструментарий и кухонное оборудование на протяжении века остаются не доступными народной кухне, которая таким образом отрывается от более «передовой», «прогрессивной» для своего времени технологии кухни господствующих классов и тем самым ставится в положение «отсталой», «неразвитой».

Вместе с тем на протяжении XVIII в. кухня господствующих классов всех европейских

стран попадает под полное влияние рецептуры французской придворной кухни и в связи с этим становится все более искусственной, все более включает в себя нивелированные, лишенные своего национального колорита блюда, стандартизируется, подчиняется условностям, начинает даже работать не только и не столько для желудка, сколько «для глаза», и, наконец, уходит в модные изыски, утрачивая национальную пикантность, определенность.

В свою очередь проигрывает и национальная кухня, отлученная от стола господствующих классов. Она постепенно лишается продуктового разнообразия, скудеет ее богатый ассортимент. И в то время как она превращается в «кухню для низов», для городского мещанства и крестьянства, ее более сложные, дорогие и редко изготовляемые блюда либо забываются, либо в «облагороженном» виде навсегда переходят в кухню господствующих классов.

Этот процесс продолжается в Европе вплоть до середины XIX в.: пропасть между искусственной, офранцуженной и онемеченной космополитической «всемирно одинаковой» кухней господствующих классов и многочисленными, но преданными забвению и обеднившимися национальными кухнями все более увеличивается. Однако с середины XIX в. во многих странах Европы, особенно в малых, национальная кухня получает новый импульс к развитию. Быть хранителем национальных традиций в области кулинарии вызывается, в основном, мелкая и средняя буржуазия. При этом не обходится без грубых «городских» искажений старой национальной кухни.

В России эти тенденции также имеют место, но в связи с запаздыванием перехода России к капитализму развитие национальной кухни здесь достигает кульминации только в 70—80-е годы XIX в. Более всего заметно это в среде купечества, вышедшего из крестьянства, но и дворянская кухня включает в себя наряду с космополитической «французской» лучшее из старой московской национальной кухни.

Таким образом, к концу XIX в. в странах Южной, Восточной и Северной Европы, а также в малых западноевропейских странах (Бельгия, Голландия, Люксембург) восстанавливаются позиции национальной кухни, которая занимает если не господствующее, то преобладающее положение.

Двадцатый век вновь кладет предел такому развитию кулинарии. После первой мировой войны значение национальной кухни в жизни Европы изменяется.

Дело в том, что в XX в., когда происходил невиданный дотоле быстрый рост городского населения за счет сельского, когда соотношение между городским и сельским населением всюду стало резко изменяться в пользу первого, во всех развитых промышленных странах встала задача быстрого и бесперебойного снабжения больших масс населения питанием, причем в одно и то же время — в обеденные перерывы при трех— или двухсменной работе. Эти условия наложили отпечаток на дальнейшее развитие мировой кулинарии.

По мере того как сельское население сокращалось, а городское лишалось приусадебного хозяйства, национальная кухня во всех промышленных странах теряла свои позиции, ибо домашняя кухня требует и многих продуктов, и много времени. Старая ресторанная кухня, приноровленная к обслуживанию господствующих классов, не могла обеспечить большие массы населения готовым столом, ибо в этом случае она должна была поступиться высокими кулинарно-техническими стандартами. Оставалось обратиться к упрощенному, но быстрому, дешевому, строго стандартизированному, серийному изготовлению пищи. Такое направление в развитии кухни было названо рационалистическим. Оно зародилось еще в конце XIX в. в США и оттуда распространилось в промышленные страны Европы. Суть его состояла в том, что пища по сырью, приемам приготовления должна быть простой и, следовательно, состоять из полуфабрикатов или готовых фабрикатов, скомбинированных с хлебом и употребляемых холодными или слегка отваренными либо подогретыми. Это давало основной выигрыш — быстрое обеспечение питанием больших масс людей одновременно при относительной дешевизне такого питания.

В рационалистической американской кухне основными продуктами стали консервы, презервы, колбасные изделия, бутерброды и готовые напитки, чаще всего холодные: виски, пиво, коктейли, соки. Лишь некоторые горячие блюда быстрого приготовления, удобные для стандартизации порций и цен, допускались в эту кухню: котлеты, сосиски, яичница, кофе. Чай,

требующий особых условий заварки, уже становился невозможным в этом «потоке», ибо он неизбежно терял качество, превращаясь в бурду, и от него легче было отказаться. Всякие разносолы, отклонения от стандарта также безжалостно изгонялись из рационалистической кухни. Поэтому выдержать ее длительное время было трудновато.

Эти жесткие правила смягчались, однако, тем, что в США параллельно сохранялись и культивировались те национальные кухни, которые в своем репертуаре имели блюда, способные стать стандартными и конкурировать по дешевизне с блюдами рационалистической кухни. Такими кухнями были: итальянская

— со своей знаменитой пиццей, полентой, макаронными блюдами (спагетти, макароны, вермишель, равиоли и др.), а также китайская и японская — во-первых, с незаменимым для них рисом, вкус которого можно многократно изменять с помощью различных приправ и пряностей; во-вторых, с традиционным видом приготовления ряда горячих блюд, особенно супов в китайской кухне (быстрая комбинация заранее отваренных мяса, птицы, рыбы, овощей с горячим мясным, куриным, рыбным или овощным бульоном); в-третьих, с блюдами, близкими по характеру консервированным (утиные маринованные яйца, трепанги, кальмары, соевые пасты, морская капуста и др.); в-четвертых, с хорошо поддающимся стандартизации японским горячим рыбным блюдом — темпурой.

Такое сосуществование безликой американской кухни с ограниченным ассортиментом некоторых национальных кухонь стало характерным и для развития европейских кухонь в 30—40-х годах. Здесь колбасные изделия (сосиски, сардельки, шпикачки, сотни видов местных колбас) заняли наряду с бутербродами и сыром, насчитывавшим в Европе до 400 разновидностей и сортов, центральное место в массовом народном питании накануне второй мировой войны. При этом национальные виды кухни, разумеется, сосуществовали, особенно в странах Южной и Восточной Европы, но в Западной Европе они, как более дорогостоящие, постоянно «отступали» перед блюдами упрощенной американизированной кухни.

После второй мировой войны позиции рационалистической кухни в Европе еще более усилились, и до середины 50-х годов эта кухня еще более американизировалась за счет прямого импорта американских готовых сухих, сублимированных, консервированных продуктов. Национальная кухня в странах Европы в первые два десятилетия после второй мировой войны сохранилась лишь для людей обеспеченных, она незаметно заняла положение кухни для узкого круга, ибо требовала владения мастерством и сырьевых затрат. Лишь в странах Азии массовое питание населения пошло по пути сохранения быстроприготовляемых стандартных, издавна культивируемых на Востоке изделий национальной кухни (лепешек, пирожков, шашлыков), выпускаемых малыми сериями (на мелких жаровнях) многочисленными розничными базарными поварами. Здесь позиции национальной кухни были лишь сужены (сокращен ассортимент), но не нарушены, в принципе они остались незыблемыми. А вот в Европе, в промышленных странах Америки (США, Канаде, отчасти в Бразилии, Аргентине, Мексике) первый тур борьбы двух кулинарных направлений — рационалистического и национального — был решен, если учесть массовость охвата, популярность, к середине столетия все же в пользу рационалистической кухни. Она отвечала простейшим потребностям большинства городского малоимущего населения индустриальных стран: пусть не очень вкусно, но зато удобно, быстро и дешево. В следующее десятилетие, в 60-е годы, позиции рационалистической быстрой кухни продолжали утверждаться, особенно в Европе. Этому способствовали и некоторые новые факторы: расширившийся импорт зарубежных пищевых товаров и полуфабрикатов со всего мира, развитие производства пищевых полуфабрикатов и концентратов во всех странах, а также приспособление некоторых национальных блюд, например в Венгрии, Чехословакии, Румынии, Финляндии, Польше, к потребностям кухни-минутки с пересмотром технологических режимов и процессов.

Однако к середине 70-х годов рационалистическая кухня заметно теряет своих приверженцев. Коренные изменения в международном снабжении, фактическая ликвидация сезонности продуктов, возможность в любой стране Европы иметь (за приличную плату, конечно) любые продукты, в любое время года, из любой части земного шара, революция в домашнем кухонном оборудовании и оснащении кухни приборами и инструментами, резко сберегающими время, — все это открыло городскому населению путь к приготовлению более

вкусных и ценных блюд национальных кухонь без особых потерь времени и труда.

Уже в начале 70-х годов среди городского населения промышленных стран Европы и Америки обнаружился повышенный интерес «белых воротничков» к экзотическим национальным кухням, и в первую очередь к японской, китайской, индийской, индонезийской, тайской. Отчасти это объяснялось возросшим интересом к туризму в страны Азии, охватившим десятки тысяч людей в Западной, Центральной и Северной Европе, Канаде и США. Затем такой же интерес проявился к арабским, ближневосточным кухням, что было связано с известной «политической» модой на эти страны. Однако помимо чисто модного увлечения, обозначилась и весьма серьезная причина. При прямом сравнении рационалистической «общеевропейской» кухни с национальной (а национальные сохранились нетронутыми преимущественно в Азии) оказалось, что «привычная» европейская стандартная кухня сильно проигрывает. Довольно широкие массы на практике осознали тот факт, что любая национальная, яркая пища благотворно сказывается на повышении производительности труда и самочувствия.

То, что относительный рост благосостояния населения во всех европейских странах позволял делать такие сопоставления во все больших масштабах, было дополнительным фактором, качнувшим чашу весов в сторону интереса городского среднего населения Европы к национальным кухням — как своей, так и «чужих стран». Новым в этом явлении была поистине интернациональная, не связанная расовыми и национальными предрассудками, заинтересованность жизнью и обычаями других народов. Здесь проявился не только «интерес желудка», но и интерес разума, интеллекта, поэтому увлечение национальными кухнями в Европе можно считать особым культурным явлением нашего времени. Процесс этот определенно нарастает в 80-х годах. Другое дело, что практически воспользоваться национальной кухней могут пока далеко не все, как правило, меньшая часть городского населения, но это вопрос не столько времени, сколько социальных и материальных возможностей. Ныне все в Европе выступают за возрождение, обновление и развитие национальных кухонь как за магистральное кулинарное направление в будущем.

Изменение кулинарных симпатий широких кругов населения немедленно нашло отражение в издательской деятельности на Западе. Резко увеличился и по тиражам, и по названиям выпуск книг о национальных кухнях. Даже в таких странах, где «общеконтинентальная» кухня доминировала в течение нынешнего столетия, а национальные блюда давно нивелировались или были утрачены (Англия, Бельгия, Ирландия, Норвегия, Шотландия), или были крайне скромными по ассортименту (Исландия, Финляндия), в последние годы начался поиск забытых национальных рецептов, изданы книги, популяризирующие блюда национальной кухни.

В странах Южной Европы, в Испании, Португалии, Италии, Югославии, Греции, Болгарии и Румынии, где национальная кухня всегда удерживала прочные позиции, пропаганда национальных кулинарных традиций еще более усилилась, издается богатая литература о национальной кулинарии этих стран. В Китае продолжается издание 20-томной энциклопедии, посвященной исключительно традиционной кухне китайцев-ханьцев и других народностей, населяющих Китай. В некоторых странах Европы (Англии, ФРГ, Франции, Италии, Швейцарии), а также в США и Канаде предпринято, а кое-где завершено издание обширных кулинарных руководств с рецептурами национальных кухонь народов всего мира. Возрождение интереса к национальным кухням, как общий современный интернациональный процесс, коснулось и нашей страны. Не все, однако, в этом новом увлечении проходит позитивно. Встречается, особенно в совместных американо-итальянских публикациях, и чисто формальное, эклектическое объединение (и сопутствующий этому дубляж) кулинарной рецептуры разных стран и народов в некие общие «национальные» конгломераты. И это понятно, ибо механически объединить гораздо легче, нежели с этнографической, исторической и кулинарной точностью сопоставить, проверить и отобрать то, что составляет подлинно национальный фонд поваренного мастерства каждого народа в отдельности, отсеяв при этом случайное и ошибочное. Особенно часто грешит смешиванием разных национальных кухонь ресторанная кулинария во всем мире.

Взять, к примеру, нашу практику. То, что иностранцы называют борщ или вареники русскими национальными блюдами, еще можно понять и извинить, но когда выясняется, что

эти сведения они почерпнули из советских кулинарных книг или из меню ресторанов, становится стыдно за наших авторов и мастеров общепита, так безграмотно пропагандирующих национальную кухню наших народов.

Сплошь и рядом говорят у нас о «кавказской» или «восточной» кухне, вовсе не существующих, не подозревая, что под этими вымышленными названиями скрываются разные кулинарные направления, бытующие на Северном Кавказе, в Закавказье и Средней Азии. Очень немногие могут толково объяснить, чем украинская кухня отличается от белорусской, а эстонская от литовской, хотя они сильно разнятся между собою на практике. Некомпетентны в этом не только «едоки», так сказать, пассивная сторона в кулинарном процессе, но и подавляющее большинство общепитовских, ресторанных поваров. Для многих из них «восточная» кухня едина лишь потому, что она вся «острая», в ней якобы много «перца». Такое непрофессиональное суждение свидетельствует о том, что многие повара не имеют дела с настоящей национальной кухней, не знают особенностей того или иного национального стола.

Отсутствие кулинарной культуры — не только пробел в общем культурном развитии человека. Для граждан нашей многонациональной страны неумение ориентироваться в кулинарном мастерстве российских народов — показатель слабой политической культуры, безразличия, равнодушия к национальным явлениям и процессам, характеризующим общественную жизнь нашей страны.

Ничто не дает возможности так близко соприкоснуться с материальной культурой народа, как национальный стол. Разобраться в его особенностях — едва ли не самый лучший и короткий путь к взаимопониманию наций.

Предлагаемая читателю статья была задумана в просветительских целях как свод наиболее типичных национальных рецептов блюд разных народов нашей страны, как определитель места и значения каждой национальной кухни в истории своего народа, в истории страны в целом и в системе общего развития кулинарии в мире.

Вводные очерки, предпосланные рецептам каждой национальной кухни, должны облегчить читателям сравнение, сопоставление разных кулинарных репертуаров и тем самым способствовать лучшему пониманию особенностей состава продуктов и ассортимента блюд каждого народа. В эту статью вошли далеко не все рецепты национальных блюд народов нашей страны. И вместе с тем она дает полное представление о кулинарном мастерстве наций, этнических групп, обладающих своей, ярко выраженной национальной кулинарией.

Дело в том, что автор не включил дублирующих блюд, часто фигурирующих в кухнях разных народов и в разных поваренных книгах под несовпадающими названиями. Основными критериями для определения национальной принадлежности того или иного блюда были его пищевой состав, композиция и метод приготовления. Все заимствования, аналогии, переделки и вариации блюд из «чужих» кухонь, как бы давно они ни укоренились и ни прижились у того или другого народа, принципиально отсеивались автором. В результате в книгу вошли лишь те блюда, которые можно назвать исконно национальными по происхождению, длительному использованию, распространенности и по склонности к ним того или иного народа. Существенным критерием для определения происхождения блюд служит также лексический анализ их наименований.

Не были причислены к основному составу национальных блюд некоторые региональные блюда, эпизодически встречающиеся в том или ином районе страны или в отдельной местности. В то же время региональные особенности учтены и отмечены тогда, когда речь идет о каком— нибудь общенациональном блюде (например, о щах, пирогах, борще, блинах, варениках, мамалыге), имеющем многочисленные местные варианты. В этих случаях национальное блюдо дается в книге гнездом вариантов как свидетельство богатой кулинарной фантазии каждого народа.

Предпринятый автором этнографический подход к кулинарному наследию наций помогает восстановить, реставрировать общую картину народного кулинарного творчества, освободив ее от ненужных наслоений, а отдельные блюда — от ресторанных искажений, допускаемых по невежеству или незнанию.

Всем известно, что интеграционные процессы в национальном развитии наших народов, проявившиеся за последние 30—50 лет в результате свободного межнационального общения,

создания смешанных семей и т. д., вызвали нивелировку части национальной материальной культуры — в первую очередь жилища, домашней обстановки, одежды. Коснулись они и национальной кухни, которая стала уступать свои позиции, замутняться, искажаться «отсебятиной».

Все это постепенно вело к снижению качественного уровня кулинарного мастерства в стране.

Между тем национальные кухни и созданный ими репертуар вкусных, полезных, учитывающих определенные климатические и природные особенности блюд не должны быть утрачены. Их нужно сохранить ради нынешних и будущих поколений как драгоценное наследие, стимулирующее жизнь и развитие каждой нации, да и всех народов нашей страны. Пока не поздно, мы должны собрать и оставить потомкам по возможности более верные, более точные результаты национального кулинарного творчества.

Нельзя забывать, что самобытные национальные кухни — основа современной кухни любого народа, источник творчества в поваренном искусстве.

О каких национальных кухнях узнает читатель

Эта книга познакомит читателя с национальными кухнями народов нашей страны. Появление ее в немалой степени вызвано большим интересом советских людей к истории и культуре народов братских республик, а также повышением жизненного уровня советского человека. Народы Советского Союза стали свидетелями подлинного расцвета национальных культур, сохранивших свою самобытность и обогатившихся благодаря взаимовлиянию.

Расцвет этот, проявляющийся в духовной культуре в основном в искусстве и литературе, отразился и на материальной культуре, и не в последнюю очередь на национальной кухне.

Кулинарное искусство разных народов нашей страны регулярно демонстрируется на Выставке достижений народного хозяйства СССР в декады и недели национальной кухни. В Москве имеется ряд специализированных ресторанов национальной кухни, пользующихся неизменной популярностью как у москвичей, так и у гостей столицы. Подобные рестораны есть и в столицах союзных республик. Наконец, отдельные блюда национальных кухонь, например шашлык, беляши, харчо, плов и некоторые другие, включены в меню широкой сети общественного питания.

Однако более чем скромно представлены национальные блюда в домашнем питании населения европейской части Союза. Между тем, использование различных национальных блюд в повседневном быту позволит значительно разнообразить наш стол. Вот почему назрела необходимость ознакомить с кулинарным искусством народов СССР как можно более широкий круг советских людей, дать подробное и доступное в пользовании руководство по приготовлению основных национальных блюд.

В эту книгу вошли далеко не все рецепты национальных блюд народов СССР, да автор и не ставил перед собой такую цель. Здесь рассмотрены основные кулинарные направления, объединившие в себе кулинарный опыт подавляющего большинства национальностей нашей страны.

Понятие «национальная кухня» означает совокупность всех технологических приемов и иных кулинарных навыков, а также особенностей композиции пищевых продуктов, свойственных данному народу и сложившихся исторически в процессе многовекового развития.

Исходя из этого, автор не включил ни в одну национальную кухню заимствования, переделки и повторения из других кухонь, хотя бы и привившиеся и укоренившиеся так или иначе у некоторых народов. А из блюд, принадлежащих какой-либо национальной кухне, в

книгу вошли лишь те, которые можно назвать исконно национальными по происхождению, длительному использованию, распространенности и по склонности к ним того или иного народа.

Не вошли в книгу, не причислены к основному составу национальных блюд и некоторые региональные блюда, характерные для какой-либо отдельной местности или района страны:

например, шаньги, характерные только для Сибири, сочни, типичные для Архангельской области, паренки, употребляемые на Урале, и т. д. или аналогичные грузинские или узбекские блюда, имеющие региональные разновидности, но не типичные для всей республики. В то же время региональные особенности учтены и отмечены тогда, когда речь идет о каком-либо общенациональном блюде, имеющем различные варианты, в том числе и региональные. Таковы, например, русские щи, пироги, блины, каши, украинские борщи, вареники и вергуны, молдавская мамалыга, узбекские пловы, таджикские щербеты, армянские бозбаши и т. д. В этих случаях национальное блюдо дается в книге целым гнездом вариантов.

Следует, еще раз подчеркнуть, что в настоящую книгу вошли не только основные, но и избранные национальные блюда. Разумеется, национальные кухни значительно обогатились в советское время благодаря культурному обмену наших народов, широко развитой сети общественного питания, прогрессу в различных отраслях пищевой промышленности.

Вместе с тем возникает интерес к выявлению оригинальных черт, свойственных той или иной национальной кухне в отдельности.

Не ради любования прошлым представлены здесь самобытные национальные кухни, они — основа современной кухни любого народа, источник творчества в искусстве кулинарии.

Как пользоваться рецептами

Собрание отдельных рецептов национальных блюд, как бы много их ни было, не дает, однако, полного представления о той или иной кухне до тех пор, пока не обобщены ее технологические особенности. Ведь главные отличия национальных кухонь заключаются не в том, что или из чего готовят, а в том, как, каким образом готовят, с помощью каких приемов, в какое время, при какой температуре, в какой среде, в какой посуде. Именно эти детали, эти технологические «мелочи» являются основными для формирования вкуса, консистенции и аромата блюда. Вот почему крайне важно, читая рецепты национальных блюд, обращать основное внимание на описание подготовки продуктов и технологию их приготовления, на особые национальные методы и приемы кулинарной обработки, которые зачастую являются более важными условиями успеха, чем состав продуктов.

Каждая глава книги состоит из вступительной части, кратко излагающей историю и общие особенности той или иной национальной кухни, и из рецептов, которым в большинстве случаев предшествует вводное слово о специфике приготовления какой-либо группы блюд в целом. В том случае, когда речь идет о кухне, мало известной широким массам или недостаточно исследованной, ей, как правило, посвящается больше внимания во вступительной части, где подробно разбираются ее исторические, этнографические и технологические особенности. Там же, где рассказывается о хорошо известной, исследованной кухне, основное внимание уделяется обобщению ее особенностей и комплексной характеристике. Наконец, там, где основная характеристика блюд изложена во вводном слове, как, например, в главе «Русская кухня», вступительная часть посвящена национальной кухне в целом, описанию процесса исторического развития данной кухни.

Блюда в рецептурной части сгруппированы по принципу подачи к столу: первые, вторые, десертные. Но внутри каждой группы они подразделены по видам продуктов: мясные, рыбные,

мучные и т. д. Такое расположение помогает лучше ориентироваться в материале книги. Кроме того, для облегчения пользования книгой она снабжена алфавитным предметным указателем.

Прежде чем пользоваться рецептами, целесообразно, конечно, ознакомиться с вступительной частью соответствующей главы, а также с вводным словом к той или иной группе блюд. Следует учесть, что во вводном слове изложены основные принципы, правила и приемы (методы) приготовления данного вида блюд, например щей, блинов, пловов, вареников и т. п., а затем дается целое гнездо конкретных рецептов (обычно их несколько) с указанием норм продуктов и порядка приготовления. В рецептах оставлен тогда только минимум необходимых сведений, главное внимание обращено на порядок закладки продуктов. В то же время в них указаны используемый в каждом случае вид посуды (если это имеет существенное значение для формирования вкуса блюда), характер огня (слабый, умеренный, сильный), а также отмечена продолжительность приготовления блюда, как общая, так и отдельных операций.

В целом ряде случаев, особенно когда речь идет о малоизвестных блюдах, дается по возможности, самый подробный рецепт с четким подразделением всех операций. Иногда хозяйки, увидев и даже не прочитав такой длинный рецепт, считают его слишком сложным и ищут рецепты покороче. Однако следует опасаться как раз слишком кратких рецептов.

Все рецепты рассчитаны, как правило, на 4 порции. Количество продуктов дано в двух измерениях — в весе и объеме — в зависимости от того, что удобнее для хозяйки в каждом конкретном случае (за исключением рецептов некоторых кондитерских и мучных изделий, где необходимо точное весовое соотношение всех компонентов).

Овощи, как правило, даны в штуках или долях клубней, корней, луковиц или кочанов, при этом обычно средних размеров.

Пряности в большинстве случаев указаны в немолотом виде — в зернах, бутонах, тычинках, листочках. Однако перед применением в супы или вторые блюда зерна перцев и другие целые пряности рекомендуется раздавить, не превращая их в то же время в порошок. Чаще всего указана минимальная, непременная для сохранения национального колорита блюда норма пряностей, которую можно увеличить по вкусу.

Что же касается соли, то ее количество, необходимое для придания блюду общего вкуса, в рецептах, как правило, не указано, поскольку оно зависит исключительно от индивидуальных особенностей вкуса каждого человека. Точные указания нормы соли даны лишь в тех рецептах, где соль необходима в ходе процесса приготовления блюда и связана со спецификой отдельных блюд. Поэтому, встречая такие определенные указания на дозировку соли, следует помнить, что они не имеют отношения к созданию вкуса блюда и что такое блюдо все равно необходимо досаливать по вкусу. Тем не менее следует помнить общее правило, что мясо лучше всего солить после того, как оно сварено или изжарено хотя бы наполовину. Все блюда из бобовых (гороха, чечевицы, фасоли, маша) солят только после окончательной готовности, лучше всего непосредственно перед употреблением.

Даже те блюда, в которых состав продуктов не диктует строго определенного времени внесения соли, все же лучше подсаливать в конце приготовления. Это особенно относится к супам и тушеным блюдам. Исключение из этого правила составляет рыба — при варке ее вносят в уже подсоленную среду, а при жарении солят до выкладывания на сковороду.

В ряде рецептов имеются специальные указания на тот или иной вид посуды для приготовления блюда. Однако следует иметь в виду некоторые общие принципы. Во-первых, блюда, в состав которых входят кислые среды (лимонный сок, кислая капуста, помидоры, кислое молоко и т. п.), нужно готовить в неокисляемой посуде, т. е. в эмалированной,

фарфоровой, фаянсовой, глиняной, стеклянной. Супы также лучше готовить в неокисляемой посуде, независимо от состава продуктов. Обжаривать пищу в жирах и маслах следует в котлообразной металлической посуде с толстыми стенками и дном или на сковородках. Запекать, особенно рыбные, грибные и овощные блюда, лучше всего в неокисляемых (эмалированных) сковородках.

Вид очага также имеет большое значение для правильного приготовления национальных блюд. Русская печь, закавказский и среднеазиатский тандыр (танур), молдавский гратар, азербайджанский мангал дают возможность получать из одних и тех же продуктов (скажем, мяса) различные по консистенции и вкусу блюда, поскольку создаваемые этими видами очагов различные температурные условия и давление вызывают далеко не одинаковые физические, химические и биохимические процессы и продуктах.

Однако пользование подобными типами очагов практически возможно лишь в определенных условиях, либо в специализированных учреждениях общественного питания (национальных ресторанах). В большинстве же случаев, особенно в городских условиях, используют европейскую плиту (дровяную, газовую или электрическую) с двумя видами теплового режима — наплитным огнем и духовым шкафом (духовкой). При этом чаще всего применяется наплитный огонь. С учетом этого обстоятельства в книге представлены преимущественно такие национальные блюда, которые можно приготовить на плите. Те же блюда, которые принято приготовлять в очагах других типов, рекомендуется готовить в духовке, причем использовать ее можно в одних случаях как открытый огонь типа мангала или тандыра, в других — как тепловую атмосферу типа русской печи. С этой целью в первом случае незащищенное ничем мясо следует помещать непосредственно на решетку духовки как можно выше над огнем и создавать при этом исходно высокую температуру на короткое время; во втором случае продукты следует закладывать в плотно закрытую глиняную или чугунную посуду с толстыми стенками и помещать ее на нижней ступени духовки ближе к огню, делая его в то же время умеренным и выдерживая блюдо при этой температуре длительное время. Наконец, в городских условиях можно имитировать даже запекание в золе, используя с этой целью в качестве оболочки для продуктов пищевую фольгу и помещая плотно завернутые в нее продукты (картофель, овощи, мясо, рыбу) в духовку. При правильном сочетании подходящего типа огня и посуды в современных городских условиях на газовой плите можно приготовить свыше 90% национальных блюд народов СССР.

Полезные предварительные советы домашним кулинарам

15 ДОБРЫХ СОВЕТОВ

1. Что бы вы ни решили готовить (даже не зная ещё точно — что именно), первым делом, войдя в кухню, поставьте кипятить воду. Выработав эту привычку, вы оцените всю пользу от неё по мере приобретения поварского опыта.

2. Никогда не начинайте готовить, не прочитав рецепта до конца. Прежде всего прочтите предварительные объяснения, а затем весь рецепт, уясните себе всю последовательность действий и только потом принимайтесь за дело.

3. Сразу взвесьте и отмерьте все продукты, необходимые по рецепту, расположите их на столе перед собой.

4. Подготовьте посуду и кухонный инструмент.

5. Строго соблюдайте последовательность операций, указанных в рецепте. Не спешите солить, но и не запаздывайте! НЕ ЗАБЫВАЙТЕ!

6. Никогда не оставляйте продукты, а особенно жиры, муку, крупы, открытыми в кухне во время варки — они теряют свой вкус, быстро горкнут, портятся, в них заводятся черви и насекомые.

7. Храните чай, пряности, кофе, соду и уксус в тщательно закрытой стеклянной посуде и каждый из этих продуктов изолированно.

8. Никогда не допускайте долгого бурления (кипения) воды, супов, компотов и т.п., а также скопления пара на кухне. Не кипятите масло, не пережигайте растительных жиров, это портит не только их вкус, но и вкус подвергаемых тепловой обработке продуктов.

9. Варите супы без крышки! Непременно тщательно снимайте пену! Молочные и рыбные супы (особенно уху!) никогда нельзя варить под крышкой! Овощные супы также лучше варить без крышки, особенно те, которые включают массу надземных овощей и трав. В мясных супах можно варить под крышкой только их мясную часть, а затем крышку снимать. Только в таком случае супы будут прозрачны, душисты, вкусны.

10. Любой продукт для варки кладите всегда в крутой кипяток! Ещё лучше — в кулинарно подготовленный кипяток, т.е. посоленный, поперченный, если это допускает и требует рецепт.

11. Любой продукт, предназначенный для тепловой кулинарной обработки (варки, жарения, запекания и т.д.) тщательно и вновь перед закладкой проверьте на чистоту и отсутствие посторонних запахов и включений, скрытых изъянов. Это значит, что любой корнеплод, например, надо разрезать минимум на 4 части, чтобы убедиться в отсутствии дефектов внутри клубней.

12. Используйте для панировки только очень сухую (подсушенную) муку или очень тонко помолотые сухари (до пудрообразного состояния) — это предотвратит подгорание пищи, исключит появление чада на кухне.

13. Разумно используйте остатки доброкачественного пищевого сырья и готовой пищи: делайте из них начинки, винегреты, салаты, паштеты, используйте в соусах. Никогда не выбрасывайте образовавшейся в процессе выпечки кондитерской крошки и остатков сдобного теста: это хорошее сырьё для начинок и панировки пирожных.

14. Работайте на кухне только с сухими руками. Не допускайте их увлажнения, вытирайте при малейшем случайном смачивании! Это улучшит не только производительность вашего труда, но и повысит качество приготовляемой пищи, оздоровит общую обстановку на кухне. Заметьте связь между этими указанными явлениями! Пользуйтесь для работы с горячей кухонной утварью специально сделанными прихватками и рукавицами, а не случайными тряпочками и полотенцами. Это сделает ваши действия уверенными, предотвратит случайные ожоги и травмы, битьё посуды и потерю пищи.

15. Старайтесь не покидать кухню во время приготовления, внимательно следите за ходом всех тепловых процессов, знайте время, потребное на них. Это — основное условие для предупреждения подгорания и сплывов блюд.

10 НАПОМИНАНИЙ ОБ ОПЕРАЦИЯХ, КОТОРЫЕ ЧАСТО ЗАБЫВАЮТ ДЕЛАТЬ И КОТОРЫЕ СИЛЬНО ВЛИЯЮТ НА ВКУС ГОТОВЫХ БЛЮД

1. Перебирать крупу.

2. Опаливать птицу до мытья и приготовления.

3. Обсушивать на полотенце мытые сырые продукты перед закладкой их на горячую обработку (мясо, рыбу, птицу, овощи, фрукты).

4. Вытирать насухо мытую кухонную посуду перед наполнением её жидкостями и сырыми продуктами.

5. Снимать и вынимать:

а) в мясе: плёнки, сухожилия, фасции;

б) в птице: кожу;

в) в рыбе: кожу (у морской), чешую (у речной), жир, ость плавников;

г) в супах, отварах, варенье: пену.

6. Пробовать пищу несколько раз во время приготовления для корректировки вкуса.

7. Употреблять лишь абсолютно свежие продукты.

8. Рыбу обрезать ножницами (плавники, хвост), чистить — тёркой, пластовать со спины, вспарывать брюхо с анального отверстия. Снимать изнутри черную плёнку.

9. Рис промывать несколько раз холодной водой с солью!

10. Варенье варить с одним-двумя перерывами, не допуская изменения яркости цветовой окраски, характерной для данного вида ягоды или фруктов.

О СОСТАВЛЕНИИ МЕНЮ

Почти все обладатели поваренных книг практически готовят лишь малую часть указанных в этих книгах блюд, хотя и предпочитают приобретать толстые, «солидные» кулинарные руководства. Нередко, имея дома по три-четыре, а то и более поваренных «талмудов», хозяйки продолжают в своей повседневной жизни применять максимум восемь — двенадцать проверенных, освоенных или попросту привычных, знакомых рецептов.

Происходит это по целому ряду причин, но общим результатом является то, что домашний кулинарный репертуар крайне упрощается, становится однообразным и это побуждает хозяйку время от времени принимать экстренные меры для пополнения и расширения своего привычного меню: она лихорадочно листает одну поваренную книгу за другой, случайно выбирает приглянувшееся по названию или несложности приготовления незнакомое блюдо, поспешно изготавливает в надежде порадовать близких, но... как правило, оно либо не удается, либо приходится не по вкусу всем домашним, включая хозяйку, — и всё возвращается на прежнюю, проторенную колею — к привычным котлетам, борщу, щам и картофельной запеканке.

Те, кто решится в следующий раз быть осмотрительнее, обращаются обычно к рекомендательным меню, которые нередко сопровождают поваренные книги и составлены на неделю, месяц или даже на год.

Однако, это далеко не для всех является выходом, поскольку заранее заготовленные меню удобны для больших, общественных кухонь, а не для домашнего приготовления, ибо трудно загодя ориентироваться на блюда, для которых в намеченный день нельзя достать необходимого сырья.

Но главное неудобство разработанных кем-то за вас меню состоит в том, что подбор блюд для обеда или завтрака, ужина, их состав, их вкус определён обычно личными возможностями и склонностями каждого.

Согласовать свои вкусы с рекомендованной разработкой — уже проблема, и поэтому практически подготовленными в поваренных книгах меню мало кто пользуется систематически и регулярно.

Тем не менее иметь разнообразное меню домашнего стола — необходимо. Более того, это выгодно и с физиологической и с экономической точки зрения. Вот почему какие-то общие, непременные, обязательные правила смены и обновления состава пищи должен соблюдать каждый, кто заинтересован в том, чтобы иметь хорошее самочувствие, нормальный обмен веществ и получать от еды истинное удовольствие.

Прежде всего надо соблюдать сезонность питания, т.е. то, что ныне утрачивается, особенно жителями крупных городов.

Сезонность питания — это значит, что меню лета, осени, зимы и весны должны существенно отличаться друг от друга, и поэтому не стоит, скажем, стремиться зимой есть дорогие, но несвойственные этому времени зелёные огурцы и помидоры. Ничего полезного они не несут, но зато приводят к дисгармонии обмена веществ, особенно в условиях русского климата, ибо зимой крайне полезны и нужны квашеные, богатые ферментами овощи — солёные огурцы, капуста, мочёные яблоки, солёные грибы и т.п. в сочетании с жирной мясной пищей, помогающей легко переносить русские морозы.

Весной, наоборот, как можно раньше надо стараться есть всякую свежую зелень и блюда из неё. Зелёные щи из сныти или крапивы, жареные корни лопуха в начале мая, ранние грибы в апреле — сморчки и строчки, — все эти новости и признаки весеннего сезона не следует пропускать. Они существенно оживляют меню.

Летом надо пользоваться всем диапазоном имеющихся отечественных овощей и фруктов, но быть абсолютно равнодушным к экзотическим, как правило, круглогодичным и потому во многом лишённым и пищевой ценности, и вкусового сезонного своеобразия.

Щи из свежей капусты, борщ из молодой свёклы, холодники и свекольники, окрошка, отварная молодая картошка с маслом и сельдью, жареные грибы, фруктовые и хлебные супы, жареная речная рыба в сметане, клубника или земляника с молоком, молодые огурчики с мёдом следует непременно попробовать, как специфические сезонные летние блюда, которые возможны только в это время года и которые просто грех пропустить.

Осенью можно позволить себе не только всевозможные тушёные овощи, особенно их сочетание, не только все бахчевые культуры от кабачков, тыквы и цуккини и кончая дынями и арбузами, но и необходимо полакомиться домашней птицей (утки, гуси, индейка) и мясом, учитывая, что именно в это время легче и дешевле достать парное баранье и телячье мясо.

Поздней дождливой осенью вкусно, приятно и полезно есть горячие, заправленные жиром или маслом кашеобразные блюда — русские каши, узбекские пловы, украинские кулеши или таджикские шимы, представляющие сочетание жареных овощей и отваренных зерновых.

Зимой не покажутся тяжёлыми жирные пироги с мясом и яйцами, блины, свиное солёное сало, жаркое из мяса в сочетании с квашениями и солениями из овощей, грибов, ягод и фруктов.

Так время года само регулирует и определяет главные ориентиры в меню и выборе меню, и если следовать этому разумно и последовательно, то никаких особых проблем с повторением или приедаемостью пищи не возникает.

Что же касается подбора меню определенного обеда, то здесь необходимо и важно соблюдать одно классическое правило: продукты, используемые в четырех или трёх подачах не должны повторяться. Это касается прежде всего основы блюд. Так, например, если закуски включают овощи и грибы, то первое должно быть мясным, второе — рыбным, а третье — мучным, яичным, молочным или фруктовым. Не должны повторяться и гарниры к основным блюдам. Например, меню, в котором на первое — куриный суп с рисом, на второе — котлеты с рисом и на третье — фруктово-ягодный компот с рисовыми крокетами, составлено плохо, и такой обед несмотря на всю свою пищевую ценность покажется невкусным. Точно так же следует избегать использования картофеля как компонента и в салате, и в супе, и в виде пюре ко второму блюду.

Кроме того, необходимо, чтобы тяжёлые и лёгкие блюда сменяли друг друга, следовали бы попеременно.

Так, например, за вегетарианским супом из зелени хорошо подать жирное блюдо из баранины или, наоборот, за жирным, наваристым борщом или харчо лучше всего дать лёгкое рыбное второе блюдо, например тельное, после которого вновь можно дать плотное третье — гурьевскую кашу, яично-фрукто-вую бабку с киселем и т.п.

Составление стола последовательно из блюд одной и той же национальной кухни с соблюдением указанных правил придаёт ему гармоничность. Ибо в этом случае гармоничный отбор всех компонентов каждого блюда и их совокупности является результатом векового народного опыта.

Однако при подборе меню, состоящем из блюд разных национальных кухонь, достижение общей вкусовой гармоничности уже более сложно.

В то же время составленное правильно, со вкусом меню из блюд разных национальных кухонь не только правомерно, но и крайне обогащает стол. Особенно уместен такой подбор при составлении меню праздничного стола.

При этом многое зависит от степени развитости кулинарного вкуса составителя меню, а не только от его личных вкусовых склонностей.

Иногда блюда разных национальных кухонь бывают просто несовместимы, и это надо уметь чувствовать.

Так, например, несовместимы в одном обеде русские кислые щи и узбекский плов как второе блюдо. Негармонично подавать после эстонского молочного супа грузинское сациви или молдавские кифтелуце; армянский бозбаш нельзя совмещать с литовским жареным гусём и т.д. и т.п.

Короче говоря, надо учитывать не только правила чередования лёгких и тяжёлых блюд и правило неповторяемости пищевого состава, но и принимать во внимание некоторые национальные традиции в области кулинарии, несовместимость приправ, пряностей и т.п.

Так, например, если в меню присутствует одно или два блюда из закавказских кухонь, то в него нельзя вводить блюда литовской или белорусской кухонь из гусятины или эстонские и латышские блюда из сельди, поскольку такие продукты не употребляют в Закавказье и их вкусовая и ароматическая гамма противоречит гамме грузинских или армянских соусов и

приправ.

Всё это, вместе взятое, затрудняет составление меню из блюд разных национальных кухонь, требует для этого специальных кулинарных знаний и опыта.

Мы приведем как пример одно такое правильное меню, оставив читателям возможность затем самим поупражняться в составлении «интернациональных обедов», пользуясь этой книгой.

Праздничный обед

Закуски:
Рэсол (молд)
Мужужи (груз.)
Хефтя-беджар (азерб)
Мхали (груз.)
Чоги (груз.)

Супы:
Ботвинья (русск)
Щи рахманные (русск)
Уха белая (или сладкая) (русск)

Второе:
Манты (узб)
или
Кололак (арм)
или
Чанахи (груз)
или
Щима (тадж)

Антреме:
Толма эчмиадзинская (азерб)
Кайсаба

Десерт I:
Сыры:
Пишлок (узб)
Яню-сиериньш (лат)
Ежегей (казахск)
Иримшик (казахск)

Десерт II:
Ревенная гуща (эст)
Яблочная гуща (эст)
Чриантели (груз)
Холодец ягодный (укр)

Пояснение:

Закуски: Выбраны отварные мясные и овощные закуски с мягкой слабомаринованной или нейтральной гаммой, без масляных и остро-пряных соусов. Поэтому сюда не вошло лобио,

а мхали и чоги. Все виды закусок используют одновременно.

Супы: Выбраны русские супы с рыбой и щи из свежей капусты с нейтральным или слабокисловатым бульоном, с мягкой нежной овощной гущей и нежным рыбным мясом, особенно приятными после слабоострых мясных студней.

Второе: Подобраны умеренно плотные мясные вторые блюда, некоторые из которых с тестяным компонентом, новым в данном обеде. Мясо также всюду иное, чем в закусках, — баранина.

Антреме: После мясо-тестяных вторых блюд уместно в качестве переходного блюда употребить ещё фруктово-мясные или фруктово-масляные жареные блюда.

Десерт: На десерт можно, но не обязательно использовать сочетания нескольких национальных сыров в сочетании со свежими фруктами или же с легкими, прохладными и кисловатыми фруктовыми блюдами и напитками.

Такой подбор блюд обеспечивает сохранение на протяжении всего обеда слабо-кисленькой, мягкой, нежной вкусовой гаммы с нейтральными вкусовыми дополнениями.

В целом обед по составу весьма разнообразен, в нем присутствуют два вида мяса, рыба, птица, много овощей и фруктов, имеются богатые протеином молочнокислые изделия, и в целом, несмотря на большое количество блюд и значительную питательность, такой обед не тяжел.

Русская кухня

Русская кухня давно пользуется широкой известностью во всем мире. Это проявляется как в прямом проникновении в международную ресторанную кухню исконно русских пищевых продуктов (икры, красной рыбы, сметаны, гречневой крупы, ржаной муки и т. п.) или некоторых наиболее знаменитых блюд русского национального меню (студня, щей, ухи, блинов, пирогов и т. д.), так и в косвенном влиянии русского кулинарного искусства на кухни других народов. Ассортимент блюд русской кухни на рубеже XIX и XX вв. стал столь разнообразен, а ее влияние и популярность в Европе настолько велики, что о ней заговорили к этому времени с таким же уважением, как и о знаменитой французской кухне.

Русская национальная кухня прошла чрезвычайно длительный путь развития, отмеченный несколькими крупными этапами, каждый из которых оставил неизгладимый след.

Древнерусская кухня, развивавшаяся с IX-X вв. и достигшая наибольшего расцвета в XV-XVI вв., хотя становление ее и охватывает огромный исторический период, характеризуется общими чертами, во многом сохранившимися и доныне.

В начале этого периода появился русский хлеб из кислого (дрожжевого) ржаного теста — этот некоронованный король на нашем столе, без него и теперь немыслимо русское меню, — а также возникли все другие важнейшие виды русских хлебенных и мучных изделий: известные нам сайки, баранки, сочни, пышки, блины, оладьи, пироги и т. п. Эти изделия готовились исключительно на основе кислого теста — столь характерного для русской кухни на протяжении всего ее исторического развития. Пристрастие к кислому, квасному нашло отражение и в создании русских настоящих киселей — овсяного, пшеничного и ржаного, появившихся задолго до современных. Преимущественно ягодных киселей.

Большое место в меню занимали и разнообразные кашицы и каши, считавшиеся первоначально обрядовой, торжественной пищей.

Вся эта хлебная, мучная пища разнообразилась чаше всего рыбой, грибами, лесными ягодами, овощами, молоком и очень редко — мясом.

К тому же времени относится появление классических русских напитков — всевозможных медов, квасов, сбитней.

Уже в ранний период развития русской кухни обозначилось резкое разделение русского стола на постный (растительно-рыбно-грибной) и скоромный (молочно-яично-мясной), что оказало огромное влияние на ее дальнейшее развитие вплоть до конца XIX в. Искусственное создание грани между скоромным и постным столом, изолирование одних продуктов от других, недопущение их смешения в конечном счете привело к созданию лишь некоторых оригинальных блюд, а все меню в целом пострадало — оно стало однообразнее, упрощеннее.

Можно сказать, что больше повезло постному столу: поскольку большинство дней в году — от 192 до 216 в разные годы-считались постными (причем эти посты соблюдались весьма строго), было естественным стремление расширить ассортимент постного стола. Отсюда обилие в русской кухне грибных и рыбных блюд, склонность к использованию различного растительного сырья — зерна (каши), овощей, лесных ягод и трав (крапивы, сныти, лебеды и др.). Причем такие известные с X в. овощи, как капуста, репа, редька, горох, огурцы, приготовляли и ели — будь то сырые, соленые, пареные, вареные или печеные — отдельно один от другого. Поэтому, например, салаты и особенно винегреты никогда не были свойственны русской кухне и появились в России уже в XIX в. как заимствование с Запада. Но и их первоначально делали преимущественно с одним овощем, давая соответствующее название салату, — салат огуречный, салат свекольный, салат картофельный и т. п. Каждый вид грибов — грузди, рыжики, опята, белые, сморчки, печерицы (шампиньоны) и т. д. — солили или варили совершенно отдельно, что, кстати, практикуется и поныне. То же можно сказать и о рыбе, которую употребляли в отварном, вяленом, соленом, запеченном и реже в жареном виде. В литературе встречаем мы сочные, «вкусные» названия рыбных блюд: сиговина, тайменина, щучина, палтусина, сомовина, лососина, осетрина, севрюжина, белужина и другие. И уха могла быть и окуневой, и ершовой, и налимьей, и стерляжьей и т. п.

Таким образом, количество блюд по названиям было огромно, но все они по содержанию немногим отличались одно от другого. Вкусовое разнообразие достигалось, во-первых, различием тепловой и холодной обработки, а также применением различных масел, преимущественно растительных (конопляного, орехового, макового, оливкового и значительно позднее — подсолнечного), во-вторых, употреблением пряностей. Из последних чаще всего использовались лук, чеснок, хрен, укроп, причем в весьма больших количествах, а также петрушка, анис, кориандр, лавровый лист, черный перец и гвоздика, появившиеся на Руси уже в X-XI вв. Позднее, в XV — начале XVI вв., их дополнили имбирем, кардамоном, корицей, аиром (ирным корнем) и шафраном.

В начальный период развития русской кухни складывается и склонность к употреблению жидких горячих блюд, получивших тогда общее название «хлёбова». Наибольшее распространение приобретают такие виды хлёбова, как щи, похлебки, основанные на растительном сырье, а также различные затирухи, заварихи, болтушки, саломаты и другие разновидности мучных супов.

Что касается мяса и молока, то эти продукты употребляли сравнительно редко, причем обработка их не отличалась сложностью. Мясо, как правило, варили в щах или кашицах, молоко пили сырое, томленое или скисшее. Из молочных продуктов делали творог и сметану, а производство сливок и масла долгое время оставалось почти неизвестным, по крайней мере до XV-XVI вв. эти продукты появлялись редко, нерегулярно.

Следующим этапом в развитии русской кухни является период с середины XVI в. и до конца XVII в. В это время продолжается не только дальнейшая разработка вариантов постного

и скоромного стола, но и особенно резко обозначаются различия между кухнями различных классов и сословий. Кухня простого народа начинает с этого времени все более упрощаться, кухня боярства, дворянства и особенно знати становится все более изысканной. Она собирает, объединяет и обобщает опыт предшествующих столетий в области русской кулинарии, создает на основе его новые, более сложные варианты старых блюд, а также впервые заимствует и открыто вводит в русскую кухню ряд иностранных блюд и кулинарных приемов, преимущественно восточного происхождения.

Особое внимание обращает на себя скоромный праздничный стол того времени. Наряду с привычными уже солониной и вареным мясом почетное место на столе знати занимают верченое (т. е. приготовленное на вертелах) и жареное мясо, домашняя птица и дичь. Виды обработки мяса все более дифференцируются. Так, говядина идет главным образом для приготовления солонины и для отваривания (убоина разварная); из свинины делают ветчину для длительного хранения либо употребляют ее как свежину или молочную поросятину в обжаренном и тушеном виде, причем в России ценится только мясная, постная свинина; наконец, баранину, домашнюю птицу и дичь используют в основном для жаркого и только отчасти (баранину) для тушения.

В XVII в. окончательно складываются все основные типы русских супов, при этом появляются неизвестные в средневековой Руси кальи, похмелки, солянки, рассольники.

Обогащается и постный стол знати. Видное место на нем начинают занимать балык, черная икра, которую ели не только просольной, но и вареной в уксусе или маковом молоке.

На кулинарию XVII в. сильное влияние оказывает восточная и в первую очередь татарская кухня, что связано с присоединением во второй половине XVI в. к Русскому государству Астраханского и Казанского ханств, Башкирии и Сибири. Именно в этот период в русскую кухню попадают блюда из пресного теста (лапша, пельмени), такие продукты, как изюм, урюк, смоква (инжир), а также лимоны и чай, употребление которых с этих пор становится в России традиционным. Тем самым, существенно пополняется и сладкий стол. Рядом с пряниками, известными на Руси еще до принятия христианства, можно было увидеть разнообразные коврижки, сладкие пироги, леденцы, цукаты, многочисленные варенья, причем не только из ягод, но и из некоторых овощей (морковь с медом и имбирем, редька в патоке). Во второй половине XVII в. в Россию начали привозить тростниковый сахар (1), из которого вместе с пряностями варили леденцы и заедки, сласти, лакомства, фрукты и т. д. Но все эти сладкие блюда были в основном привилегией знати (2).

Для боярского стола характерным становится чрезвычайное обилие блюд — до 50, а за царским столом их число вырастает до 150-200. Огромны и размеры этих блюд, для которых обычно выбираются самые крупные лебеди, гуси, индейки, самые большие осетры или белуги — порой они так велики, что их поднимают три-четыре человека. Одновременно появляется стремление к украшательству блюд. Из пищевых продуктов сооружаются дворцы, фантастические животные гигантских размеров. Придворные обеды превращаются в помпезный, пышный ритуал, продолжающийся 6-8 ч подряд — с двух часов дня до десяти вечера, — и включают в себя почти десяток перемен, каждая из которых состоит из целой серии (иногда по два десятка) одноименных блюд, например из десятка сортов жареной дичи или соленой рыбы, из десятка видов блинов или пирогов (3).

Таким образом, в XVII в. русская кухня была уже чрезвычайно разнообразна по ассортименту блюд (речь идет, конечно, о кухне господствующих классов). В то же время поварское искусство в смысле умения комбинировать продукты, выявлять их вкус стояло еще на весьма невысоком уровне. Достаточно сказать, что по-прежнему не допускалось смешивание продуктов, их измельчение, перемалывание, дробление. Более всего это относилось к мясному столу. Поэтому русская кухня в противоположность французской и немецкой в течение

длительного времени не знала и не желала воспринимать различные фарши, рулеты, паштеты и котлеты. Старинной русской кухне оказались чужды и всевозможные запеканки и пудинги. Стремление к приготовлению блюда из целого крупного куска, а в идеале из целого животного или растения сохранялось вплоть до XVIII в. Исключением, казалось, были начинки в пирогах, в целых животных и птице, и в их частях — сычуге, сальнике. Однако в большинстве случаев это были, так сказать, готовые начинки, измельченные самой природой, — зерно (каши), ягоды, грибы (их тоже не разрезали). Рыбу для начинки только пластовали, но не измельчали. И лишь значительно позднее — в конце XVIII в. и особенно в XIX в. — уже под влиянием западноевропейской кухни некоторые начинки стали измельчать специально.

Следующий этап в развитии русской кухни наступает на рубеже XVII и XVIII вв. и длится немногим более чем столетие — до первого десятилетия XIX в. В это время происходит радикальное размежевание кухни господствующих классов и кухни простого народа. Если в XVII в. кухня господствующих классов все еще сохраняла национальный характер и ее отличие от народной кухни выражалось лишь в том, что по качеству, обилию и ассортименту продуктов и блюд она резко превосходила народную кухню, то в XVIII в. кухня господствующих классов постепенно стала утрачивать русский национальный характер. Начиная с петровских времен русская знать и остальное дворянство заимствуют и вводят у себя западноевропейские кулинарные традиции. Богатые вельможи, посещавшие Западную Европу, привозят с собой иностранных поваров. Вначале это были большей частью голландские и немецкие, особенно саксонские и австрийские, затем шведские и преимущественно французские. С середины XVIII в. иностранные повара выписывались настолько регулярно, что скоро они почти полностью вытеснили кухарок и крепостных поваров у высшего дворянства.

Одним из новых обычаев, появившихся в это время, следует считать употребление закусок как самостоятельного блюда. Пришедшие с Запада и дотоле неизвестные на русском столе немецкие бутерброды, французские и голландские сыры были совмещены со старинными русскими блюдами — холодной солониной, студнем, ветчиной, бужениной, а также с икрой, балыком и другой просольной красной рыбой в единую подачу или даже в особый прием пищи — завтрак. Появились и новые алкогольные напитки — ратафии и ерофеичи. С 70-х годов XVIII в., когда стал приобретать все большее значение чай, в высших кругах общества за пределы обеда выделились сладкие пироги, пирожки и сласти, которые были объединены с чаем в отдельную подачу и приурочены к 5 часам вечера.

Только в первой половине XIX в., после Отечественной войны 1812 г., в связи с общим подъемом патриотизма в стране и борьбой славянофильских кругов с иностранным влиянием у передовых представителей дворянства начинает возрождаться интерес к национальной русской кухне. Однако когда в 1816 г. тульский помещик В. А. Левшин попытался составить первую русскую поваренную книгу, он вынужден был констатировать, что «сведения о русских блюдах почти совсем истребились» и поэтому «нельзя уже теперь представить полного описания русской поварни и должно удовольствоваться только тем, что еще можно собрать из оставшегося в памяти, ибо история русской поварни никогда не была предана описанию» (4). В результате собранные В. А. Левшиным по памяти описания блюд русской кухни не только не были точны по своей рецептуре, но и по своему ассортименту далеко не отражали всего действительного богатства блюд русского национального стола.

Кухня господствующих классов и на протяжении первой половины XIX в. продолжала развиваться изолированно от народной, под заметным влиянием французской кухни. Но сам характер этого влияния существенно изменился. В отличие от XVIII в., когда происходило прямое заимствование иностранных блюд, вроде котлет, сосисок, омлетов, муссов, компотов и т. п., и вытеснение исконно русских, в первой половине XIX в. обозначился иной процесс — обработка русского кулинарного наследства, а во второй половине XIX в. начинается даже восстановление русского национального меню, правда, опять же с французскими коррективами.

В России в этот период работает целый ряд французских поваров, радикально

реформирующих русскую кухню господствующих классов. Первым французским поваром, оставившим след в реформе русской кухни, был Мари-Антуан Карем — один из первых и немногих поваров-исследователей, поваров-ученых. До приезда в Россию по приглашению князя П. И. Багратиона, Карем был поваром английского принца-регента (будущего короля Георга IV), герцога Вюртембергского, Ротшильда, Талейрана. Он живо интересовался кухнями различных народов. За время короткого пребывания в России Карем детально ознакомился с русской кухней, оценил ее достоинства и наметил пути для освобождения ее от наносного. Преемники Карема в России продолжили начатую им реформу. Эта реформа коснулась, во-первых, порядка подачи блюд к столу. Принятая в XVIII в. «французская» система подачи, когда все блюда выставлялись на стол одновременно, была заменена старинным русским способом подачи, когда одно блюдо сменяло другое. Вместе с тем количество перемен было сокращено до 4-5 и была введена такая последовательность в сервировке обеда, при которой тяжелые блюда чередовались с легкими и возбуждающими аппетит. Кроме того, на стол уже не подавали приготовленные в целом виде мясо или птицу, перед подачей на стол их стали разрезать на порции. При такой системе украшательство блюд как самоцель потеряло всякий смысл. Реформаторы выступали также за замену блюд из толченых и протертых продуктов, занявших большое место в кухне господствующих классов в XVIII — начале XIX вв., блюдами из натуральных, более свойственных русской кухне продуктов. Так появились всевозможные отбивные (бараньи и свиные) из целого куска мяса с косточкой, натуральные бифштексы, клопсы, лангеты, антрекоты, эскалопы. Одновременно старания кулинаров были направлены на то, чтобы ликвидировать тяжеловесность и неудобоваримость некоторых блюд. Так, в рецептах щей они отбросили делающую их невкусными мучную подболтку, сохранявшуюся лишь в силу традиции, а не здравого смысла, стали широко употреблять в гарнирах картофель, появившийся в России в 70-х годах XVIII в. Для русских пирогов они предложили использовать вместо ржаного кислого нежное слоеное тесто из пшеничной муки. Они же ввели безопарный способ приготовления теста на прессованных дрожжах, которыми мы пользуемся ныне, благодаря чему кислое тесто, на подготовку которого прежде требовалось 10-12 ч, стало поспевать за 2 ч. Обратили французские кулинары внимание и на закуски, ставшие одной из специфических особенностей русского стола. Если в XVIII в. преобладала немецкая форма подачи закусок — бутербродами, то в XIX в. стали сервировать закуски на специальном столе, каждый вид на особом блюде, красиво оформляя их, и таким образом настолько расширили их ассортимент, выбрав в число закусок целый ряд старинных русских не только мясных и рыбных, но и грибных и овощных квашеных блюд, что их изобилие и разнообразие отныне не переставало быть постоянным предметом удивления иностранцев.

Наконец, французская школа ввела комбинирование продуктов (винегреты, салаты, гарниры) и точные дозировки в рецептах блюд, не принятые ранее в русской кухне, и ознакомила русскую кухню с неизвестными ей видами западноевропейской кухонной техники.

В конце XIX в. на смену русской печи и специально приспособленных к ее тепловому режиму горшков и чугунков пришла плита с ее духовкой, кастрюлями, сотейниками и т. п. Вместо сита и решета начали использовать дуршлаги, шумовки, мясорубки и т. п.

Немаловажным вкладом французских кулинаров в развитие русской кухни было и то, что они подготовили целую плеяду блестящих русских поваров. Их учениками были Михаил и Герасим Степановы, Г. Добровольский, В. Бестужев, И. Радецкий, П. Григорьев, И. Антонов, З. Еремеев, Н. Ходеев, П. Викентьев и другие, поддерживавшие и распространявшие лучшие традиции русской кухни на протяжении всего XIX в. Из них Г. Степанов и И. Радецкий явились не только выдающимися практиками, но и оставили после себя обширные руководства по русской кулинарии.

Параллельно с этим процессом обновления кухни господствующих классов, осуществлявшимся, так сказать, «сверху» и сосредоточенным в дворянских клубах и ресторанах Петербурга и Москвы, шел и другой процесс — собирания, восстановления и разработки забытых старинных русских рецептов, стихийно протекавший в провинции, в

помещичьих усадьбах вплоть до 70-х годов XIX в. Источником для этого собирания являлась народная кухня, в развитии которой принимало участие огромное число безымянных и безвестных, но талантливых крепостных поваров.

К последней трети XIX в. русская кухня господствующих классов благодаря неповторимому ассортименту блюд, их изысканному и тонкому вкусу стала занимать наряду с французской кухней одно из ведущих мест в Европе.

При этом необходимо подчеркнуть, что, несмотря на все изменения, привнесения и иностранные влияния ее основные характерные черты сохранились и остались ей присущими до настоящего времени, так как они стойко удерживались в народной кухне. Эти главные черты русской кухни и русского национального стола можно определить следующим образом: обилие яств, разнообразие закусочного стола, любовь к употреблению хлеба, блинов, пирогов, каш, своеобразие первых жидких холодных и горячих блюд, разнообразие рыбного и грибного стола, широкое применение солений из овощей и грибов, изобилие праздничного и сладкого стола с его вареньями, печеньями, пряниками, куличами и т. д.

О некоторых особенностях русской кухни следует сказать подробнее. Еще в конце XVIII в. русский историк И. Болтин отметил характерные особенности русского стола, в том числе не только зажиточного. В сельской местности было принято четыре поры еды, а летом в рабочую пору — пять: завтрак, или перехватка, полдник, ранее обеда, или ровно в полдень, обед, ужин и паужин. Эти выти, принятые в Центральной и Северной России, сохранялись и в Южной, но с иными названиями. Там в 6-7 ч утра снедали, в 11-12 обедали, в 14-15 полдничали, в 18-19 подвечеркивали, а в 22— 23 вечеряли. С развитием капитализма рабочий люд в городах стал есть вначале три, а затем лишь два раза в день: завтракали с рассветом, обедали или ужинали, пришедши домой. На работе же только полдничали, т. е. закусывали холодной едой. Постепенно обедом стала называться любая полная еда, полный стол с горячим варевом, иногда независимо от времени суток.

Большую роль за русским столом играл хлеб. За щами или другим первым жидким блюдом в деревне обычно съедали от полкило до килограмма черного ржаного хлеба. Белый хлеб, пшеничный, фактически не был распространен в России до начала XX в. Его ели изредка и в основном зажиточные слои населения в городах, а в народе на него смотрели как на еду праздничную. Поэтому белый хлеб, называемый в ряде районов страны булкой(5), выпекали не в пекарнях, как черный, а в особых булочных и подслащивали слегка. Местными разновидностями белого хлеба были московские сайки и калачи, смоленские крендели, валдайские баранки и т. п. Черный хлеб различался не по месту изготовления, а лишь по роду выпечки и сорту муки — пеклеванный, заварной, подовый, обдирный и т. п.

С XX в. вошли в обиход и другие мучные изделия из белой, пшеничной, муки, ранее не свойственные русской кухне, — вермишель, макароны, в то время как употребление пирогов, блинов и каш сократилось. В связи с распространением в быту белого хлеба чаепитие с ним стало порой заменять завтрак, ужин.

Неизменное значение в русской кухне сохраняли первые жидкие блюда, называемые с конца XVIII в. супами. Супы всегда играли главенствующую роль на русском столе. Недаром ложка была главным столовым прибором. Она появилась у нас ранее вилки почти на 400 лет. «Вилкою, что удой, а ложкою, что неводом», — гласила народная пословица.

Ассортимент национальных русских супов — щей, затирух, похлебок, ухи, рассольников, солянок, ботвиней, окрошек, тюрь — продолжал пополняться в XVIII-XX вв. различными видами западноевропейских супов вроде бульонов, супов-пюре, различных заправочных супов с мясом и крупами, которые хорошо приживались благодаря любви русского народа к горячему жидкому вареву. Точно так же получили место на современном русском столе и многие супы народов нашей страны, например украинские борщи и кулеш, белорусские свекольники и супы с клецками. Многие супы, особенно овощные и овоще-крупяные, были получены из разжиженных кашиц-заспиц (т. е. кашиц с овощной засыпкой) либо представляют собой плоды ресторанной кухни. Однако не они, несмотря на свое разнообразие, а старые, исконно русские супы вроде щей и ухи определяют до сих пор своеобразие русского стола.

В меньшей степени, чем супы, сохранили свое первоначальное значение на русском столе рыбные блюда. Некоторые классические русские рыбные блюда вроде тельного вышли из употребления. Между тем они вкусны, просты по приготовлению. Их вполне можно готовить из морской рыбы, которую, кстати говоря, использовали в русской кухне еще в старину, особенно в Северной России, на русском Поморье. Жители этих бесхлебных в те времена районов издавна привычны были к треске, палтусу, пикше, мойве, наваге. «Безрыбье — хуже бесхлебья», — гласила тогда поговорка поморов.

Известны в русской кухне рыба паровая, вареная, тельная, т. е. изготовленная особым образом из одного филе, без костей, жареная, чиненая (наполненная начинкой из каши или грибов), тушеная, заливная, печеная в чешуе, запеченная на сковородке в сметане, просольная (соленая), вяленая и сушеная (сущик). В Печорском и Пермском краю рыбу, кроме того, квасили (кислая рыба), а в Западной Сибири ели строганину — мороженую сырую рыбу. Нераспространенным был лишь способ копчения рыбы, который получил развитие в основном только за последние 70— 80 лет, т. е. с начала XX в.

Характерным для старинной русской кухни было широкое применение пряностей в довольно большом ассортименте. Однако снижение роли рыбных, грибных блюд и блюд из дичи, а также введение в меню ряда блюд немецкой кухни сказалось на сокращении доли пряностей, используемых в русской кухне.

Кроме того, многие пряности из-за дороговизны, так же как и уксус и соль, еще с XVII в. в народе стали употреблять ре в процессе приготовления пищи, а ставить на стол и использовать уже во время еды в зависимости от желания каждого. Этот обычай дал повод впоследствии утверждать, что русская кухня якобы не употребляла пряностей. При этом ссылались на известное сочинение Г. Котошихина о России в XVII в., где он писал: «Ествы же обычай готовить без приправ, без перцу и инбирю, малосольны и безуксусны». Между тем далее тот же Г. Котошихин разъяснял: «А как начнут сети и в которой естве мало уксусу и соли и перцу, и в те ествы прибавляют на столе»(6). С тех далеких времен остался обычай ставить во время еды на столе соль в солонке, перец в перечнице, горчицу и уксус в отдельных баночках. Вследствие этого в народной кухне так и не выработались навыки приготовления пищи с пряностями, в то время как в кухне господствующих классов пряности продолжали употреблять в процессе приготовления пищи. А ведь пряности и приправы русская кухня знала еще во времена своего становления, их умело сочетали с рыбой, грибами, дичью, пирогами, супами, пряниками, пасхами и куличами, причем употребляли осторожно, но тем не менее постоянно и непременно. И этого обстоятельства нельзя забывать и упускать из виду, говоря об особенностях русской кухни.

Наконец, в заключение необходимо остановиться на некоторых технологических процессах, свойственных русской кухне.

На большом отрезке развития русской национальной кухни процесс приготовления пищи сводился к варке или к выпеканию продуктов в русской печи, причем эти операции велись обязательно раздельно. То, что было предназначено для варки, отваривали с начала и до конца, то, что было предназначено для печения, только пекли. Таким образом, народная русская кухня не знала, что такое комбинированная или даже разная, совмещенная или двойная тепловая обработка. Тепловая обработка пищи заключалась в нагреве теплом русской печи, сильном или слабом, трех степеней — «до хлебов», «после хлебов», «на вольном духу», — но всегда бесконтактном с огнем и либо с постоянной держащейся на одном уровне температурой, либо с падающей, убывающей температурой, когда печь постепенно остывала, но никогда не с возрастающей температурой, как при наплитном приготовлении. Оттого и кушанья получались всегда даже не отваренными, а скорее томлеными или полутомлеными-полутушеными, отчего приобретали совершенно особый вкус. Недаром многие блюда старинной русской кухни не производят должного впечатления, когда их готовят в иных температурных условиях.

Означает ли это, что надо восстанавливать русскую печь, чтобы получить в современных условиях настоящие блюда русской кухни? Отнюдь нет. Вместо этого достаточно имитировать создаваемый ею тепловой режим падающей температуры. Такая имитация в современных условиях возможна.

Однако не следует забывать, что русская печь оказала на русскую кухню не только положительное, но в известной степени и отрицательное влияние — она не стимулировала выработку рациональных технологических приемов.

Введение наплитного приготовления привело к необходимости заимствования ряда новых технологических приемов и вместе с ними блюд западноевропейской кухни, а также к реформе блюд старинной русской кухни, их рафинированию и развитию, приспособлению к новой технологии. Это направление оказалось плодотворным. Оно помогло спасти от забвения множество блюд русской кухни.

Говоря о русской кухне, мы до сих пор подчеркивали ее особенности и характерные черты, рассматривали историю ее развития и ее содержание в целом. Между тем следует иметь в виду и ярко выраженные региональные различия в ней, объясняемые главным образом разнообразием природных зон и связанным с этим несходством растительных и животных продуктов, разным влиянием соседних народов, а также пестротой социальной структуры населения в прошлом. Вот почему сильно отличаются кухни москвичей и поморов, казаков Дона и сибиряков. В то время как на Севере едят оленину, свежую и соленую морскую рыбу, ржаные пироги, дежни с творогом и много грибов, на Дону жарят и тушат степную дичь, едят много фруктов и овощей, пьют виноградное вино и приготовляют пироги с курятиной. Если пища поморов имеет сходство со скандинавской, финской, карельской и лопарской (саамской), то на кухню казаков Дона заметное влияние оказали турецкая, ногайская кухни, а русское население на Урале или в Сибири следует татарским и удмуртским кулинарным традициям.

Региональные особенности иного плана издавна были присущи также кухням старых русских областей Центральной России. Особенности эти обусловлены еще средневековым соперничеством между Новгородом и Псковом, Тверью и Москвой, Владимиром и Ярославлем, Калугой и Смоленском, Рязанью и Нижним Новгородом. Причем они проявлялись в области кухни не в крупных несходствах, вроде различий в технологии приготовления или в наличии в каждой области своих блюд, как это было, например, в Сибири и на Урале, а в различиях как раз между одними и теми же блюдами, в различиях часто даже несущественных, но тем не менее довольно стойких. Ярким примером этого служат хотя бы такие распространенные русские блюда, как уха, блины, пироги, каши и пряники: их делали по всей Европейской России, но в каждой области имелись свои излюбленные виды этих блюд, свои мелкие различия в их рецептуре, свой внешний вид, свои приемы подачи к столу и т. п.

Этой, если можно так сказать, «малой региональности» мы обязаны возникновением, развитием и существованием до сих пор, например, разных видов пряников — тульских, вяземских, воронежских, Городецких, московских и т. д.

Региональные различия, как большие, так и малые, естественно, еще более обогащали русскую кухню, разнообразили ее. И в то же время все они не меняли ее основного характера, ибо в каждом конкретном случае обращают на себя внимание отмеченные выше общие черты, которые в совокупности отличают национальную русскую кухню на всем протяжении России от Балтики до Тихого океана.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Ни в какой другой национальной кухне не представлено такое разнообразие типов супов, как в русской. Их можно разделить, по крайней мере, на семь больших групп:

Холодные супы с использованием кваса как основной жидкости. Сюда относятся тюри, окрошки и ботвиньи.

Легкие супы, или похлебки, основу которых составляют вода и овощи.

Супы-лапша с мясной, грибной и молочной гаммой.

Щи — основной тип русских супов.

Рассольники и солянки — тяжелые супы на мясном бульоне и солено-кислой основе.

Уха и калья — две главные разновидности рыбных супов.

И, наконец, собственно супы на крупяной и крупяно-овощной основе.

ХОЛОДНЫЕ СУПЫ

ОКРОШКИ

Окрошка — холодный суп на квасу, в котором основным компонентом является не хлеб, как у тюрь, а овощная масса. К этой массе могут быть подмешаны холодное отварное мясо или рыба в пропорции 1:1. В зависимости от этого окрошка называется овощной, мясной или рыбной. Подбор овощей, а тем более мяса и рыбы к окрошке далеко не случаен. Очень важно подобрать наилучшее вкусовое сочетание овощей, мяса и рыбы с квасом и друг с другом. При этом все продукты должны быть свежими и высококачественными, поскольку пороки нельзя устранить тепловой обработкой. Эти условия, к сожалению, часто не выполняются. В результате в домашнем и общественном питании в окрошку идут случайные не свойственные ей и огрубляющие ее овощи вроде редиса, а также плохие части мяса или даже колбаса, совершенно чуждая окрошке.

В настоящей окрошке должны быть овощи двух родов — одни нейтральными или пресными по вкусу, другие — пряными и острыми. Подходят для окрошки, во-первых, отварные картофель, репа, морковь, брюква и свежие огурцы. Их нарезают мелкими кубиками. Они должны составлять примерно половину овощной основы в овощных окрошках и от четверти до трети объема в мясных и рыбных окрошках. Пряная часть должна состоять из мелко нарезанного зеленого лука (причем лук преобладает в этом наборе), зелени укропа, петрушки, кервеля, сельдерея, эстрагона.

Мясо для окрошки желательно подбирать разных сортов, а еще лучше сочетать мясо разных животных и домашней птицы. Это всегда объяснялось тем, что на окрошку шло не специально для нее приготовленное мясо, а остатки от остальных мясных блюд, преимущественно мясо, срезанное с костей, кстати, наиболее мягкое и нежное. В старинной русской окрошке предпочитали сочетать мясо поросенка, индейки и тетерева, т. е. нежную свинину, домашнюю птицу и дичь. Позднее в окрошку стали класть отварную говядину с примесью домашней птицы или без нее.

Из рыбы в окрошку годятся линь, окунь, судак, поскольку их мясо сладкое, нейтральное и не очень костистое, из морских — только треска, наиболее нейтральная по вкусу и нежирная и хорошо сочетаемая с овощами и квасом. Отваривать рыбу для окрошки надо, как для тельного, только предварительно нарезать филе кубиками по 1 х 1 см. Вообще же рыбная окрошка постепенно стала выходить из употребления как менее вкусная, чем овощная или мясная.

Важным условием для получения хорошей окрошки является также выбор для нее жидкой основы, т. е. кваса, и его заправка пряностями. Обычно для окрошек идет так называемый белый окрошечный квас, более кислый, чем обычный питьевой хлебный. В овощной окрошке он должен составлять не менее трети всей жидкой основы, в мясной окрошке его можно употреблять пополам с питьевым, а в рыбной он незаменим. Сверх того, рыбную окрошку следует дополнительно подкислить еще лимонным соком или лимонной кислотой. Что касается пряной заправки, то она состоит либо из огуречного рассола хорошего качества, либо из горчицы и черного молотого перца, разведенных предварительно в полстакане кваса, либо из сочетания того и другого. Оба вида заправки смешивают вначале с нейтральными овощами, луком и мясом и слегка разминают их деревянной ложкой, дают настояться 30 мин, чтобы рассол впитался в мясо, и только затем заливают квасом.

Заправка должна составлять примерно 1/6 — 1/5 часть жидкости окрошки, или от 0,5 до 1 стакана на 1 л кваса. В качестве необязательных, но обогащающих мясную и овощную окрошку компонентов можно вводить небольшое количество соленых грибов (но только не маринованных), моченых яблок, слив.

Наконец, обязательным компонентом всех видов окрошки являются крутые яйца и сметана, которыми окрошку заправляют в самую последнюю очередь.

ОКРОШКА ОВОЩНАЯ ЛЕТНЯЯ

1 л кваса, 0,5 стакана огуречного рассола, 2 репы, 1 стакан нарезанного кубиками отварного картофеля, 2 свежих огурца, 1 стакан зеленого лука, 2 ст. ложки укропа, 0,5 ст. ложки петрушки, 1 ст. ложка горчицы, 0,5 ч. ложки черного перца, 3 крутых яйца.

Приготовить, как указано выше.

ОКРОШКА ОВОЩНАЯ ОСЕННЯЯ

1,25 л кваса, 0,75 стакана огуречного рассола, 1 морковь, 1 репа, 0,75 стакана нарезанного кубиками отварного картофеля, 0,75 стакана нарезанных соленых грибов, 1,5 свежего огурца, 1 стакан зеленого лука, 1 луковица, 1 ст. ложка укропа, 1 ст. ложка сельдерея или кервеля, 1 яблоко, 2 крутых яйца, 0,5 ст. ложки горчицы, 0,5 ч. ложки черного перца.

Отваренные и нарезанные мелкими кубиками по 0,5 см корнеплоды, так же нарезанные огурцы, яблоки, грибы, мелко нарезанные пряную зелень и лук соединить с пряной заправкой, разведенной в огуречном рассоле, дать постоять 20-30 мин.

Залить квасом, посолить, размешать, заправить рублеными яйцами.

ОКРОШКА МЯСНАЯ

1,25 л кваса, 0,75 стакана огуречного рассола, 1 стакан мяса вареного мелко нарезанного, 1 брюква, 0,75 стакана вареного картофеля, мелко нарезанного, 1 луковица, 0,75 стакана зеленого лука, 1,5 свежего огурца, 1 соленый огурец, 2 крутых яйца, по 1 ст. ложке зелени петрушки, сельдерея, укропа, 1 ст. ложка горчицы, 0,5 ст. ложки зелени эстрагона, 0,5 ч. ложки черного молотого перца.

О порядке приготовления см. выше.

ОКРОШКА РЫБНАЯ

1,25 л кваса, 1 стакан огуречного рассола, 1 стакан мелко нарезанной рыбы, 2 моркови, 0,75 стакана картофеля, 1 стакан зеленого лука, 1 луковица, 2 свежих огурца, 1 ст. ложка петрушки, по 2 ст. ложки эстрагона и укропа, 3 крутых яйца, 0,5 лимона, 0,5 ч. ложки черного перца.

О порядке приготовления см. выше.

БОТВИНЬИ

Ботвинья — чрезвычайно характерное для русской кухни первое холодное блюдо, постепенно почти исчезнувшее и вследствие своей дороговизны, и главным образом из-за утраты способа приготовления этого относительно трудоемкого по сравнению с другими холодными супами блюда. Встречающиеся иногда в современных поваренных книгах рецепты ботвиньи, предлагающие «облегчить» ее приготовление или заменить нужные для нее продукты другими, ведут к искажению этого блюда, лишают нас представления об истинном его вкусе и привлекательности. Между тем ботвинья как праздничное блюдо до сих пор имеет право на существование в своем неизмененном виде.

Полная ботвинья состоит из трех частей:

1) собственно супа ботвиньи, 2) отваренной красной рыбы (осетра, севрюги, лосося), подаваемой отдельно от супа, 3) мелко нарубленного льда, сервируемого также на отдельной тарелке или чашке. Таким образом, ботвинью подают сразу в трех посудах одному лицу.

Однако ботвинью можно приготовить и без дорогой рыбы. Тогда это будет так называемая неполная ботвинья, попросту холодный летний зеленый суп.

По характеру суповой части ботвиньи делят на простые и запарные. Оба вида готовят на квасной основе. При этом запарная ботвинья отличается от простой тем, что кроме кваса в ней присутствует кислая запарная закваска из муки и квасной гущи. Выбор и подготовка квасной основы имеет здесь еще большее значение, чем в тюрях и окрошках. Кислота кваса должна приятно дополнять пресный или солоноватый вкус рыбы, а не противоречить ему. Поэтому квас не должен быть ни сладковатым, ни чрезмерно кислым. Точнее, кислота должна быть тонко-нежно-острой. Она достигается в ботвиньях не только с помощью собственно кваса, но и благодаря нежной растительной кислоте таких трав, как щавель, а в запарной ботвинье — с помощью ржаной закваски. Кроме того, для остроты и аромата в квас добавляют тертый хрен и лимонный сок. Квасной основой для ботвиньи может быть темный хлебный квас, смешанный менее чем с третью белого окрошечного.

Что касается рыбной части ботвиньи, то лучше, если она состоит из разных видов красной

рыбы и небольшого количества мяса раков или (как их замена) крабов и креветок.

БОТВИНЬЯ ПРОСТАЯ ПОЛНАЯ

1 л кваса хлебного, 0,25 л белого окрошечного кваса, 1,5-2 стакана отваренного щавеля, 1 стакан отваренной крапивы, 3 молодые свеколки с ботвой, 1-1,5 свежего огурца, 1-2 ст. ложки тертого хрена, 0,5 лимона, 1 ч. ложка горчицы, 0,5-0,75 стакана зеленого лука, 1 ч. ложка соли, 1 ч. ложка сахара, 1,5 ст. ложки укропа, 0,5 кг рыбы, 4 рака.

Приготовление ботвичной массы. Ботву молодых свеколок целиком и отдельно корешки слегка припустить до мягкости. Точно так же слегка отварить (не более 3 мин) целые листья щавеля. Крапиву промыть тщательно в холодной воде, затем ошпарить кипятком и откинуть в дуршлаг. Всю зелень отмерить по рецепту и порезать мелко-намелко острым ножом. Ни в коем случае не протирать и не пропускать через мясорубку, иначе ботвинья превратится в суп-пюре и изменится ее вкус. Затем добавить к зеленой массе мелко нарезанные корешки свеклы, а также мелко нарезанный зеленый лук, перетертый с солью и укропом.

Приготовление квасной основы и соединение ее с ботвичной массой. Соединить оба вида кваса. Срезать цедру с лимона, растереть ее с сахаром в чашке, добавить туда лимонный сок, горчицу, хрен, немного кваса, перемешать и влить в основную массу кваса.

Квасную основу соединить с ботвичной массой, добавить туда нарезанный мелкими кубиками огурец и дать постоять на холоде 15— 20 мин — смесь должна настояться, а кислая основа впитаться в ботву. Тем временем приготовить рыбную часть ботвиньи.

Приготовление рыбы для ботвиньи. Набор кусочков (по 50 г) красной рыбы разных видов (осетра, севрюги, лосося) отварить в небольшом количестве кипящей подсоленной воды с луком, укропом, черным перцем и лавровым листом: свежепросольную и солено-копченую рыбу — в течение 2-3 мин, сырую — 10 мин. Применение неотваренной соленой, а тем более солено-копченой рыбы исключается, так как она не сочетается с кислой основой и портит вкус этого дорогого и трудно приготовляемого блюда.

Порядок еды ботвиньи. Ботвинью подают либо как первое блюдо, либо после горячего первого как жидкую закуску перед жарким. К ней подают две ложки и вилку: вилкой берут рыбу, первой ложкой прихлебывают ботвинью, а второй — из чашки со льдом периодически подкладывают в ботвинью кусочки льда, чтобы она все время оставалась холодной. Хлеб к ботвинье идет только свежий ржаной.

БОТВИНЬЯ ЗАПАРНАЯ

2-3 ст. ложки ржаной муки, 1-1,5 стакана холодной воды, 0,5-1 стакан квасной гущи, 5 молодых свеколок с ботвой, 1-1,25 л хлебного кваса, остальные продукты те же, что и для простой ботвиньи.

К описанному выше способу приготовления добавляется один процесс — подготовка запарки. Делают ее за сутки до приготовления самой ботвиньи.

Приготовление запарки. Ржаную муку развести водой, залить в небольшой глиняный горшок и, закрыв, поставить в нагретую духовку примерно на 20-30 мин. Когда смесь хорошо упреет, процедить ее сквозь сито в эмалированную посуду, прибавить отваренную и мелко нарубленную свекольную ботву, залить все квасной гущей и оставить закисать на сутки, после чего развести квасом и соединить с другими компонентами.

ГОРЯЧИЕ СУПЫ

ЩИ

Щи — основное жидкое горячее блюдо на русском столе на протяжении вот уже более тысячелетия. Оно устойчиво сохранялось в разные эпохи, хотя вкусы менялись, и никогда не знало социальных преград; его употребляли все слои населения. Разумеется, щи были не для всех одинаковыми: одни, более полные по составу, так и назывались — «богатые», про другие говорили — «пустые», так как их порой варили из одной капусты да лука. Однако при всех многочисленных вариациях от «богатых» до «пустых» и при всех региональных (областных) разновидностях щей; всегда сохранялся традиционный способ приготовления их и связанный с ним вкус и аромат. Огромное значение для создания особого, неповторимого вкуса щей имело то, что они приготовлялись, а затем томились (настаивались) в русской печи. Неистребимый ничем аромат щей — «щаной дух» — всегда стоял в русской избе. Со значением щей в повседневной жизни были связаны русские поговорки: «Щи — всему голова», «Щи да каша—

пища наша» и др.

Поразительное долголетие щей можно объяснить, пожалуй, их неприедаемостью. Щи не надоедают при частом употреблении. Их можно есть чуть ли не ежедневно в любое время года.

Щи в их наиболее полном варианте состоят из шести основных компонентов — капусты (или заменяющей ее ведущей овощной массы), мяса (или, в очень редких случаях, рыбы, грибов — сушеных и соленых), кореньев (моркови, корня петрушки), пряной заправы (лука, сельдерея, чеснока, укропа, перца, лаврового листа) и кислой заправы (сметаны, яблок, капустного рассола). Из этих шести компонентов первый и последний, т. е. овощная ведущая масса и кислая заправа, являются непременными и совершенно обязательными. Самые простые щи могут состоять только из них, продолжая оставаться щами.

Что касается ведущей овощной массы в щах, то чаще всего ею бывает капуста — свежая или квашеная. Но это отнюдь не означает, что щи — это суп с капустой. Признаком щей является кислота, создаваемая чаще всего рассолом квашеной капусты (либо в составе капусты, либо в чистом виде) или, вместо нее, щавелем (зеленые щи), разваром зеленых, диких или антоновских яблок, солеными грибами, а также сметаной (в щах из свежей капусты). Вот почему капусту можно заменять в щах различной зеленой, кислой или нейтральной массой (щавелем, снытью, крапивой, борщевиком — в так называемых зеленых борщевых щах), а также овощной нейтральной массой, хорошо впитывающей кислоту (репой или редькой — в так называемых репяных щах).

Технология приготовления всех видов щей одинакова. Вначале отдельно с кореньями и луком отваривают мясо или грибы. Затем в готовый бульон добавляют капусту или ее заменители и кислоту. Если для щей используют кислую капусту, то ее варят отдельно от мясного бульона и соединяют с ним после его готовности. В обоих случаях лишь после разваривания овощной массы до необходимой мягкости добавляют соль и пряную заправку. Сметаной заправляют готовые щи, чаще всего во время подачи их.

Первоначально в щи вводили еще и мучную заправку (вместе с капустой), чтобы сделать бульон щей более плотным. Это было принято обычно в западных и южных областях России.

Однако такая заправка ухудшает вкус щей, огрубляет их аромат. Поэтому с появлением картофеля в целях крахмализации бульона в щи стали добавлять одну-две картофелины — в целом виде, до закладки капусты и кислой основы. Причем часто картофель затем изымают из щей, так как от кислоты он затвердевает. Уплотнению консистенции бульона в постных и зеленых щах способствует также добавление небольшого количества крупы, обычно гречневой (1 ст. ложка на всю кастрюлю), которая полностью разваривается.

Чем проще овощной состав щей, чем постнее они, тем больше умения требуется для их приготовления. Настоящие щи немыслимы без пряной заправы, которая играет немалую роль в создании «щаного духа». Прежде всего огромное значение имеет внесение лука в щи. Наилучшим способом является его двойная закладка: первый раз — целой луковицей вместе с мясом, кореньями и грибами (затем эту луковицу вынимают) и второй раз — мелко нарезанным луком (крошеным) вместе с капустой. При этом никогда в щи нельзя вносить пережаренный отдельно на масле лук — в таком виде он не свойствен настоящим щам.

Точно так же дважды вносят в щи и другую пряную заправу — петрушку и сельдерей: первый раз — корешком, который вынимают затем вместе с луковицей, вторично — в конце варки, в виде зелени. Остальные пряности — лавровый лист, черный перец раздавленными горошками, укроп и чеснок вносят так: первые два вида — за 15 мин до готовности, вторые два — вместе с зеленью петрушки в конце варки. После этого щи должны обязательно постоять под крышкой, помлеть, чтобы настояться, минут 10-15 как минимум. Именно в это время щи «доходят до настоящего вкуса»: капуста становится мягкой, кислота и аромат пряностей передаются овощам. Поэтому прежде оставляли щи млеть и томиться после приготовления в легком духу русской печи, где они не остывали, или же отставляли на край плиты, где тепло сохранялось, но кипение прекращалось. Особенно нуждаются в этом щи из кислой капусты. Их хорошо ставить в слабо нагретую духовку на 10-15 мин, а то и более. Иногда настаивание щей может длиться несколько часов (от 12 до 24), отчего они приобретают лучший и более своеобразный вкус. Такие щи называются суточными, их готовят загодя, за сутки.

Наконец, следует обратить внимание на еще два обстоятельства, влияющие на качество

щей — это выбор мяса и подбелка или забелка.

На щи идет говядина, преимущественно жирная— грудинка, тонкий и толстый край, огузок. Для создания особого запаха к говядине можно добавлять небольшое количество ветчины — десятую — восьмую (а на юге России даже третью) часть от веса говядины. При этом говядину в щах всегда отваривают целым куском, а ветчину измельчают. Только в сборных щах измельчению подвергают все мясные компоненты. Щи из одной свинины, встречающиеся главным образом в пограничных с Украиной областях России, не типичны для русской кухни. То же можно сказать и о встречающихся в отдельных областях России щах с рыбой вместо мяса. Для таких щей когда-то непременно требовались особый подбор рыб (соленой красной — белужины и осетрины, в сочетании с речной рыбой — окунями, карасями и линями) и их раздельная тепловая обработка. Иной способ приготовления щей с рыбой, причем с другими ее сортами, дает не столь вкусное блюдо, которое потому и не получило распространения.

Что касается забелки, то хорошие щи не могут никак обойтись без нее. Роль забелки обычно выполняет сметана, являющаяся одновременно подкислителем. Иногда сметану заменяют простоквашей или просто молоком. В богатых щах из кислой капусты забелкой служит смесь сметаны и сливок в пропорции 4:1. Это очень вкусная забелка.

Несколько слов о консистенции щей. Щи всех видов могут быть густыми, либо жидкими, в зависимости от соотношения воды и массы вложенных продуктов. Когда-то идеальными считались густые щи, в которых «ложка стоит», или «щи с горкой», т. е. когда кусок мяса возвышается над поверхностью налитой в тарелку жидкости и гущи. Наши рецепты рассчитаны на щи более чем средней густоты; это означает, что количество жидкости на 1 порцию не должно превышать 350 г. Следовательно, холодной воды надо заливать не более 2 л на 4 порции, а лучше 1,5 л, чтобы готовый бульон составлял 1,25 1 л (после выкипания). Варить следует 2 ч. Пряности вносят в щи за 5-10 мин до готовности.

Едят щи обычно с черным, ржаным хлебом.

ЩИ БОГАТЫЕ (ПОЛНЫЕ)

750 г говядины, 500-750 г или 1 пол-литровая банка квашеной капусты, 4-5 сухих белых грибов, 0,5 стакана соленых грибов, 1 морковь, 1 крупная картофелина, 1 репа, 2 луковицы, 1 корень и зелень сельдерея, 1 корень и зелень петрушки, 1 ст. ложка укропа, 3 лавровых листа, 4-5 зубчиков чеснока, 1 ст. ложка сливочного или топленого масла, 1 ст. ложка сливок, 100 г сметаны, 8 горошин черного перца, 1 ч. ложка майорана или сухой ангелики (зори).

1. Говядину вместе с луковицей и половиной кореньев (моркови, петрушки, сельдерея) положить в холодную воду и варить в течение 2 ч. Через 1-1,5 ч после начала варки посолить, затем бульон процедить, коренья отбросить.

2. В глиняный горшок положить квашеную капусту, залить ее 0,5 л кипятка, добавить сливочное масло, закрыть, поставить в умеренно нагретую духовку. Когда капуста начнет мягчать, вынуть ее и соединить с процеженным бульоном и говядиной.

3. Грибы и разрезанную на 4 части картофелину сложить в эмалированный сотейник, залить 2 стаканами холодной воды и поставить на огонь. Когда вода закипит, грибы вынуть, нарезать соломкой и вновь опустить в грибной бульон довариваться. После готовности грибов и картофеля соединить с мясным бульоном.

4. К соединенным бульонам и капусте добавить мелко нарезанную луковицу и все остальные коренья, нарезанные соломкой, и пряности (кроме чеснока и укропа), посолить и варить 20 мин. Затем снять с огня, заправить укропом и чесноком и дать настояться в течение примерно 15 мин, закутав чем-нибудь теплым. Перед подачей на стол заправить крупно нарезанными солеными грибами и сметаной прямо в тарелках.

ЩИ СБОРНЫЕ

250 г говядины, 200 г баранины, 100 г ветчины, 100 г курицы, 100 г утки или гуся, 500-700 г квашеной капусты, 2 луковицы, 1 морковь, 1 репа, 1 петрушка, 1 ст. ложка укропа, 1 ч. ложка майорана, 3 лавровых листа, 4 зубчика чеснока, 10 горошин черного перца, 100 г сметаны.

Готовить по предыдущему рецепту, т. е. мясную или капустную части варят вначале раздельно, затем, доведя мясо до полуготовности, соединяют. Каждый вид мяса разрезают на 4 кусочка. Пряности закладывают за 10 мин до готовности щей.

ЩИ ПОСТНЫЕ

500-750 г квашеной капусты, 5-6 сухих белых грибов, 1 ст. ложка гречневой крупы, 2 луковицы, 1 картофелина, 1 морковь, 1 репа или брюква, 1 петрушка, 1 ст. ложка укропа, 3 лавровых листа, 4 зубчика чеснока, 8 горошин черного перца, 100 г сметаны, 1-2 ст. ложки макового, подсолнечного или оливкового масла.

1. Квашеную капусту залить 0,5 л кипятка и поставить в глиняном горшке в духовку на 20-30 мин. Затем отвар слить в отдельную эмалированную или фаянсовую посуду, а капусту посолить, смешать с мелко нарезанным луком, смочить подготовленным ароматизированным (7) растительным маслом и растирать в эмалированной миске деревянной ложкой так, чтобы полностью втереть масло. Затем вновь соединить с отваром и продолжать варить на плите.

2. Подготовить 1 л грибного бульона, как указано в пункте 3, соединить бульон с капустой, добавив в него гречневую крупу, и продолжать варить до готовности капусты.

ЩИ ПРОСТЫЕ МЯСНЫЕ

500 г говяжьей голяшки, 100 г ветчины, 500-750 г квашеной капусты, 100 г сметаны, 1 морковь, 1 петрушка, 2 луковицы, 1-2 картофелины, 3 лавровых листа, 4 зубчика чеснока, 1 ст. ложка укропа, 8 горошин черного перца.

Говядину и ветчину залить кипятком, добавить луковицу, картофель и часть кореньев (целиком), варить в течение 1,5 ч до полуготовности мяса. Затем заложить перетертую с солью и крошеным луком капусту, остальную часть кореньев, нарезанных соломкой, и продолжать варить еще 1 ч.

ЩИ СУТОЧНЫЕ

Готовить так же, как щи простые мясные, но без картофеля. Пряности закладывать частично — без зелени петрушки, укропа и чеснока. После приготовления щи закутать в теплое, а через 3-4 ч поставить на холод на одни сутки. На следующий день разогреть, добавить пряную зелень и чеснок, сметану.

ЩИ ЛЕНИВЫЕ (ИЛИ РАХМАННЫЕ (8))

500 г говяжьей грудинки (но больше распространен вегетарианский вариант), 750 г свежей капусты (кочан), 3 луковицы, 1 морковь, 1 картофелина (пополам), 1 петрушка (корень и зелень), 1 сельдерей (корень и зелень), 2 ст. ложки укропа, 1 ч. ложка майорана, 2 лавровых листа, 10 горошин черного перца, 8 зубчиков чеснока, 200 г сметаны, 1 помидор.

1. Сварить из мяса бульон, как обычно для щей, с луком и кореньями, картофелем в течение 2 ч, процедить.

2. Очистить кочан капусты от внешних листьев, вырезать кочерыжку, не нарушая целостности кочана, положить его на 30 мин в холодную, слегка подсоленную воду. Затем вынуть, ошпарить кипятком и нарезать крупными квадратами (2x2 см).

3. Положить подготовленную капусту, крошеный лук, разрезанный на 4 части помидор и нарезанные соломкой остальные коренья в готовый мясной бульон, посолить и продолжать варить до готовности капусты и кореньев на умеренном огне. Заправить пряностями и сметаной.

ЩИ КИСЛЫЕ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ

500-750 г говяжьей грудинки, 500-750 г свежей капусты (небольшой кочан или полкочана), 6-8 маленьких зеленых недозрелых яблок любого сорта, 2 луковицы, 0,5 репы, 2 ст. ложки укропа, 3 лавровых листа, 8 горошин черного перца, 100 г сметаны.

Сварить обычный для щей мясной бульон (см. предыдущие рецепты).

Когда мясо будет почти готово, положить капусту, нарезанную квадратиками (1x1 см), мелко нарезанный лук, коренья, через 15 мин варки добавить нарезанные соломкой яблоки, а еще через 5 мин — пряную зелень и варить до тех пор, пока яблоки полностью не разварятся.

Яблоки можно разварить и отдельно в эмалированном сотейнике и влить этот отвар (1 стакан) к уже почти готовым щам.

Эти щи можно готовить и без мяса.

ЩИ СЕРЫЕ (РАССАДНЫЕ)

500 г говядины, 100 г ветчины, 750 г капустной рассады, 1 стакан крапивы (ошпаренной), 2 крутых яйца, 2 луковицы, 1 петрушка, 2 ст. ложки укропа, 6 горошин черного перца, 4 горошины душистого перца, 100 г сметаны, 0,5 ч. ложки лимонной кислоты.

1. Подготовить мясной бульон для щей (см. выше).

2. Листья рассады освободить от корешков и стеблей, мелко порезать и затем ошпарить крутым соленым кипятком, закрыть и оставить в нем на 10-15 мин. Затем откинуть и засыпать в мясной бульон.

3. Крапиву промыть холодной водой, обдать крутым кипятком, откинуть на дуршлаг и быстро, не давая ей выделять сок, порезать мелко и засыпать в мясной бульон.

4. Продолжать варить щи после закладки капусты и крапивы вместе с пряностями еще 10-15 мин. Затем снять с огня, заправить укропом, чесноком, лимонной кислотой, дать настояться. Подавать со сметаной и крутым яйцом (по половинке на порцию).

ЩИ ЗЕЛЕНЫЕ

500 г говяжьей грудинки, 0,75-литровая банка щавеля, 2 луковицы, 1 морковь, 1 петрушка, 1 сельдерей, 1 ст. ложка укропа, 10 горошин черного перца, 3 лавровых листа, 4 зубчика чеснока, 2 крутых яйца, 100 г сметаны.

1. Сварить мясной бульон, как указано в предыдущих рецептах.

2. Щавель тщательно промыть в холодной воде, освободить от стеблей, мелко нарезать и положить в готовый кипящий мясной бульон. Одновременно добавить мелко нарезанный лук, нарезанные соломкой коренья, пряности, за исключением чеснока и укропа, и варить 10-15 мин до потемнения щавеля. Чеснок и укроп внести за 2 мин до конца варки. При подаче на стол заправить сметаной и мелко нарезанными яйцами.

Примечание. Щи зеленые можно готовить и без мяса. В этом случае щавель, коренья и пряности вносят в 1,25 л кипящего подсоленного лукового бульона, в который засыпают еще 1 ст. ложку риса и 1 ст. ложку гречневой крупы. Варят 15 мин.

ЩИ КРАПИВНЫЕ

4 стакана ошпаренной крапивы, 2 ст. ложки гречневой крупы (ядрицы), 1 ст. ложка риса, 1 картофелина, 2 яйца, 0,5 ч. ложки лимонной кислоты, 1 петрушка, 1 сельдерей, 1 ст. ложка укропа, 8 горошин черного перца, 100 г сметаны, 1,25 л воды.

1. В кипящую подсоленную воду или готовый мясной бульон положить пряные овощи, мелко нарезанный лук, крупу и кипятить в течение 10-12 мин.

2. Затем положить крапиву, подготовленную следующим образом. Листья молодой крапивы (верхние три-четыре листа) освободить от стебельков, тщательно промыть несколько раз в холодной воде, ошпарить крутым кипятком, быстро откинуть на дуршлаг, не давая крапиве пустить сок, и сразу же нарезать мелко-намелко. Варить крапиву в бульоне 10-12 мин.

3. Снять щи с огня, заправить чесноком, укропом, лимонной кислотой, дать настояться.

ЩИ РЕПЯНЫЕ

500 г говяжьей грудинки, 100 г ветчины, 500 г репы, 1 брюква, 1-1.5 стакана капустного рассола, 2 луковицы, 1 петрушка, 8 горошин черного перца, 1 ч. ложка майорана, 4 зубчика чеснока, 2 ст. ложки укропа, 100 г сметаны.

Готовят, как простые мясные щи. Репу и брюкву, нарезанные соломкой, закладывают в готовый мясной бульон вместе с капустным рассолом и варят до мягкости овощей.

ПОХЛЕБКИ

Похлебки — первые горячие блюда, являющиеся по существу крепкими овощными отварами. В отличие от супов и щей, приготовляемых на мясных бульонах, похлебки — легкие супы, основу которых составляют вода и овощи (9).

В похлебках преобладает всегда один овощной компонент, по имени которого они и называются: луковая, картофельная, репяная, брюквенная, чечевичная и т. д. Предпочтение оказывается овощам нежным, не требующим длительной варки, обладающим собственным характерным ароматом.

Никогда не используют в похлебки фасоль, свеклу, кислую капусту.

В состав похлебок обязательно входят лук и пряности, подбор которых неодинаков для каждого вида похлебки. Пряная зелень петрушки, укропа и сельдерея, а также чеснок — наиболее частые компоненты.

Солить похлебки надо осторожно и по-разному в зависимости от основного овощного компонента: картофельную — в начале варки, чечевичную — после окончания варки, остальные — в процессе приготовления.

Характерным для технологии приготовления похлебок является и то, что овощи закладываются не в холодную воду, а обязательно в крутой кипяток (можно также распустить в нем мелко нарезанный лук).

При кажущейся легкости и быстроте (они варятся примерно 20-30 мин) приготовление похлебок требует особого внимания и навыков, большей тщательности при обработке овощей.

Надо сохранить и донести до стола легкий аромат похлебки, запаху которой могут повредить недостаточно отмытые или плохо очищенные от кожуры овощи. Надо знать порядок закладки и времени варки овощей и пряностей. Похлебку нельзя переварить, ибо тогда весь аромат улетучится, а бульон помутнеет. Настоящие похлебки всегда прозрачны, причем каждая имеет свой цвет. В отличие от собственно супов их готовят без жиров, без масла, как чистые овощные отвары. Допускается последующая подбелка сметаной, а чаще сливками. Но подбелка, а тем более прибавление масла, хотя бы и сливочного, все же изменяет вкус похлебки.

Едят похлебки с черным ржаным хлебом, лучше совсем свежим, и тотчас же после их приготовления, горячими.

Оставлять похлебку на другой день и подогревать не рекомендуется.

ПОХЛЕБКА ЛУКОВАЯ

1,25 л воды, 4-6 луковиц, 1 лук-порей, 1 петрушка, 1 сельдерей, 1 ст. ложка укропа, 4-6 горошин черного перца, 1 ч. ложка соли.

Коренья нарезать соломкой, положить в кипящую воду. Репчатый лук и лук-порей порезать мелко-намелко (но только не колечками), перетереть с солью в фарфоровой посуде и засыпать в кипящий бульон. Положить перец. Когда лук распустится и бульон окрасится в зеленый цвет, посолить, засыпать измельченную пряную зелень и через 3 мин снять с огня. Закрыть, дать настояться в течение 5 мин.

ПОХЛЕБКА КАРТОФЕЛЬНАЯ

1,5 л воды, 5-6 картофелин, 1 луковица, 0,5 головки чеснока, 3 лавровых листа, 1 ст. ложка укропа, 1 ст. ложка зелени петрушки, 6-8 горошин черного перца.

В подсоленный кипяток положить измельченный лук, нарезанный кубиками картофель и варить до готовности картофеля. Пряности и пряную зелень внести соответственно за 5— 7 и 2 мин до готовности.

ПОХЛЕБКА РЕПЯНАЯ (РЕПНИЦА)

1,5 л воды, 5-6 реп, 1 небольшая брюква, 1 луковица, 2 горошины ямайского (душистого) перца, 2 бутончика гвоздики, 4 горошины черного перца, 2 лавровых листа, 1 ст. ложка петрушки, 1 ст. ложка укропа, 4 зубчика чеснока.

Варить так же, как и картофельную похлебку. Пряности вносить за 10 мин, а пряную зелень за 2-3 мин до готовности.

ПОХЛЕБКА ЧЕЧЕВИЧНАЯ

1,5-1,75 л воды, 1 стакан чечевицы, 1 луковица, 1 морковь, 1 петрушка, 3 лавровых листа, 6 горошин черного перца, 0,5 головки чеснока, 1 ст. ложка зелени чабера.

Чечевицу замочить на сутки в холодной воде. Перед приготовлением еще раз промыть, залить холодной водой и поставить на умеренный огонь. Когда закипит, внести измельченные коренья и варить до полного разваривания чечевицы (должно остаться 1,25-1 л жидкости). Затем добавить лук и остальные пряности, кроме чеснока и чабера, посолить и варить на очень слабом огне еще 10-12 мин, после чего заправить чесноком и чабером, снять с огня и дать настояться 5-8 мин.

УХА

Уха — жидкое горячее рыбное блюдо, которое, однако, неправильно было бы называть рыбным супом. Название «уха» закрепилось исключительно за рыбным бульоном только с конца XVII — начала XVIII вв. В XI-XII вв. «ухой» называли также навар из мяса, в XVI—XVII вв. — из курицы. Однако уже с XV в уху все чаще начинают делать из рыбы, которая лучше других продуктов давала возможность создать блюдо, принципиально отличающееся от остальных жидких блюд русского стола. Уха превратилась в блюдо быстрого приготовления, с прозрачной жидкостью, похожей на бульон, поэтому ее нельзя заправлять, как рыбный суп, маслом, крупой, мукой, пережаренным луком и т. п.

В течение веков сложились совершенно определенные правила приготовления ухи, касающиеся подбора сортов рыбы, посуды, количества и состава овощей и пряностей, порядка закладки и времени варки.

Так, варить уху следует в неокисляемой посуде (эмалированной, глиняной). Классическую русскую уху варят из тех рыб, которые дают прозрачный навар, отличаются клейкостью, нежностью и «сладостью». Это судак, окунь, ерш, сиг — из них получается лучшая, так называемая белая уха. К ним добавляют обычно одну треть налима, сома, линя или язя. На втором месте по вкусу — уха из жереха, сазана, голавля, сырка, карася, карпа, красноперки. Уха из этих рыб называется черной. Наконец, уха из красной рыбы — осетра, белуги, севрюги, нельмы, лосося — называется красной ухой, или янтарной, когда она особенно жирна и ее делают с шафраном. Кроме этих видов ухи классическая русская кухня знает уху рядовую, опеканную, вялую, пластовую и сладкую.

Уху варят обычно не из одного какого-либо вида рыбы, а из двух как минимум и из четырех как максимум. Исключением может быть уха из красной рыбы, которую варят и из одного вида рыбы. На особом месте стоят региональные разновидности ухи — уха из стерлядей (стерляжья, волжская), уха из снетков (чудская, псковская) и уха из сущика (10) вместе с солеными рыжиками — так называемая уха лачская (лажская), или онежская.

Не годятся для ухи плотва, лещ, пескарь, уклейка, вобла, тарань, а также сельдевые всех видов, скумбрия, чехонь, бычки. Их лучше использовать для приготовления рыбных супов.

Бытует мнение, что хорошую уху нельзя приготовить из морской рыбы. Это неверно. Многие из морских рыб по своим качествам хорошо подходят для варки ухи. Это треска, палтус, макрорус, нототения, угольная рыба, вомер, ледяная рыба, сквама, морской окунь. Треска и палтус, например, применялись и ранее для приготовления поморской (архангельской) ухи. Обычно уху из пресноводной рыбы стараются приготовить сразу же после ее вылавливания. Чем свежее рыба, тем вкуснее уха. Это полностью относится и к морской рыбе. Поэтому, если она заморожена, то для лучшего сохранения свежести ее не следует размораживать перед закладкой в уху. Надо также выбирать для ухи более молодую, мелкую рыбу, стараясь к тому же брать менее подверженную порче хвостовую часть. Наиболее удачно для ухи сочетание нежирной рыбы (трески, ледяной, макроруса, вомера) с жирной (палтусом, морским окунем, сквамой, нототенией).

В уху кладут минимум овощей — небольшое количество картофеля (причем нерассыпчатого, сладких сортов), моркови и обязательно лук. Если уху готовят из живой рыбы, то в нее кладут только лук. Если же используют свежую, но уже уснувшую рыбу, то овощи кладут обязательно. Кроме того, вносят довольно большой набор пряностей: петрушку (корень и зелень), лук-порей, зеленый лук, укроп, черный перец, лавровый лист, эстрагон, пастернак, а в некоторые виды ухи добавляют шафран, мускатный орех, имбирь, анис, фенхель. Обычно ассортимент пряностей зависит от сорта рыбы — чем жирнее рыба, тем больше требуется для ухи пряностей.

Чрезвычайно важно для создания своеобразного вкуса и аромата ухи соблюдать правильный режим варки. Прежде всего для ухи необходимо подготовить бульон — кипящий подсоленный овощной отвар, куда на короткое время (от 7 до 20 мин) опускают рыбу. Основная цель подготовки бульона — создать такую среду для рыбы, в которой бы она не выварилась полностью, т. е. оставалась бы вкусной и сочной. Прежде с этой целью в бульоне сначала полностью вываривали мелкую рыбу, а также головы и кости, которые затем выбрасывали, а бульон процеживали и осветляли яично-белковой оттяжкой. И только потом в этом рыбном бульоне отваривали куски более крупной рыбы или ее филе, предназначенные для еды с ухой. Позднее уплотнения консистенции бульона стали достигать, отваривая в нем картофель.

Такой прием более подходит к приготовлению ухи из морской рыбы.

Продолжительность варки рыбы целиком зависит от вида рыбы: пресноводная рыба варится 15-20 мин (а рыба сибирских рек 25— 30 мин), морская — 8-12 мин. Переваривание морской рыбы ухудшает качество рыбного мяса, делает его жестким и ухудшает вкус самого бульона, который становится менее сладким, менее ароматным.

Следует обратить внимание и на то, что уха получится значительно вкуснее, если ее

варить без крышки, в открытой посуде и на умеренном или медленном огне.

Показателем готовности ухи является легкое отставание мяса рыбы от костей, а показателем хорошего качества — прозрачность бульона, его тонкий аромат, яркая белизна мяса рыбы. Уха не должна иметь специфического рыбного запаха, каким нередко обладают рыбные супы, при варке которых допускается сильное разваривание рыбы.

Едят уху с черным хлебом или же с рыбной кулебякой, пирогами, начиненными вязигой, саго, рисом и яйцами, луком или рыбой (расстегаи). Ниже приводятся современные рецепты рядовой ухи — из речной и из морской рыбы, а также старинные разновидности русской ухи: сборная, карасевая, опеканная, сладкая, раковая. Различия в их приготовлении незначительные, но все же имеются.

УХА РЯДОВАЯ (ИЗ РЕЧНОЙ РЫБЫ)

1,5 кг рыбы, 1,75 л воды, 2 луковицы, 0,5 моркови (небольшой), 1 петрушка (корень и зелень), 1 корень пастернака, 2 картофелины, 1 ст. ложка укропа, 3 лавровых листа, 8 горошин черного перца, 1 ст. ложка эстрагона, 2 ч. ложки соли.

В подсоленный кипяток положить картофелины, разрезанные на четвертушки, головы и хвосты рыбы, мелко нарезанный лук, нарезанные соломкой морковь и петрушку и варить на слабом огне 20 мин, затем снять пену, при желании — процедить, затем положить лавровый лист, перец, прокипятить еще 5 мин, усилить огонь и опустить в готовый бульон вычищенную и разрезанную на крупные куски (шириной 4-5 см) рыбу, варить ее на умеренном огне 15-17 мин, не давая сильно кипеть. В конце, если надо, досолить, засыпать зеленью петрушки, укропа и эстрагона, снять с огня, закрыть крышкой и дать настояться в течение 7-8 мин.

УХА РЯДОВАЯ (ИЗ МОРСКОЙ РЫБЫ)

1,5 кг рыбы или 1,25 кг филе (примерно по 0,5 кг трески, палтуса, морского окуня), 1,75 л воды, 2 луковицы, 0,5 моркови, 3 картофелины, 4 лавровых листа, 10-12 горошин черного перца, 1 лук-порей, 1 петрушка, 2 ст. ложки укропа, 4-5 тычинок шафрана, 2 ч. ложки соли, 4 ломтика (кружочка) лимона.

В подсоленный кипяток положить нарезанный кубиками картофель, соломкой нарезанные морковь и петрушку, мелко нарезанный лук, прокипятить 10-15 мин на умеренном огне до полуготовности картофеля, затем заложить все пряности, кроме укропа и части порея, а через 3 мин — нарезанную крупными кусками рыбу и продолжать варить еще 8 мин на умеренном огне. При необходимости досолить. За минуту до готовности засыпать укроп, лук-порей.

Дать настояться, положить лимон (см. предыдущий рецепт).

УХА СБОРНАЯ

В состав рыбной части ухи входят речная и красная рыба в соотношении 2:1 или 1:1. Порядок приготовления такой же, как для рядовой ухи. Из пряностей, помимо тех, что используются в рядовой ухе из речной рыбы, можно добавить шафран и имбирь (на кончике ножа).

УХА ОПЕКАННАЯ

Набор продуктов тот же, что для рядовой ухи. Опеканную уху можно варить двумя способами.

1. Головы, хвосты, кости от разделанной рыбы сварить в течение 20-30 мин на умеренном огне, бульон процедить и отварить в нем в течение 5 мин крупные куски филе рыбы. Затем рыбу вынуть, обмакнуть во взбитое с 1 ч. ложкой муки яйцо, слегка обжарить (опечь — отсюда «опеканная») в сковороде на сливочном масле и вновь погрузить в кипящий рыбный бульон для доваривания еще на 3-5 мин.

2. Рыбу, овощи, пряности положить в глиняный горшок, залить кипятком, закрыть, поставить в нагретую духовку на большой огонь на 15 мин. Когда уха начнет кипеть, вынуть из духовки, добавить 1 ст. ложку сливочного масла, поверх налить хорошо взбитые 1 -2 яйца и вновь поставить в духовку на 15 мин — до полного запекания (спекания) яиц.

УХА КАРАСЕВАЯ

Готовить так же, как уху рядовую из речной рыбы (см. выше), но вместо картофеля положить 2 ст. ложки промытого риса. Сначала отварить головы карасей отдельно, а затем бульон процедить и положить в него самих карасей, не разрезая их на куски.

Эту уху не солят.

УХА ПЛАСТОВАЯ

Готовить так же, как уху рядовую, но из соленой и провяленной рыбы, распластанной вдоль. Первоначально такую рыбу надо ошпарить кипятком, в котором варился анис или фенхель. После этого ее можно класть в уху, но не 1,5 кг, как для рядовой ухи, а 1 кг.

УХА ВЯЛАЯ

Готовить так же, как и рядовую, но из сушеной на солнце мелкой рыбы или из сущика. В нее можно добавлять сухие или свежие грибы.

УХА СЛАДКАЯ

Варить, как рядовую уху из речной рыбы, но моркови брать вдвое больше (целая морковь вместо половины) и нарезать ее мелкими кубиками. Следует увеличить также долю пастернака, а в качестве добавочных пряностей в бульоне в марлевом мешочке отварить в течение 5-7 мин (а затем вынуть) 1 ч. ложку семян аниса или фенхеля.

УХА РАКОВАЯ

В рыбную часть этой ухи входит 2 части мяса рака и 1 часть мяса рыбы, лучше всего щуки или другой пресноводной рыбы. Из этой смеси сделать тельное с добавлением лука, черного перца и 1 ст. ложки пшеничной муки (на 1 кг рыбы). Уху варить из мелкой свежей речной рыбы, которую после разваривания вынуть, после чего бульон процедить и опустить в него тельное, которым предварительно наполнить раковые панцири. Закладка овощей и пряностей та же, что для рядовой ухи, за исключением укропа, которого надо взять вдвое больше.

КАЛЬЯ

Калья — распространенное в XVI-XVII вв. рыбное жидкое первое блюдо. Впоследствии оно постепенно почти вышло из употребления, а кое-где его неправильно стали называть рыбным рассольником. Готовят его в основном так же, как и уху, но в бульон для кальи добавляют соленые огурцы, огуречный рассол, лимоны и лимонный сок, либо каждый в отдельности, либо вместе взятые. Отличительным признаком кальи прежде являлось то, что для нее использовали обычно только жирную рыбу, преимущественно красную, и наряду с рыбой в нее клали икру. В настоящее время хорошую калью можно приготовить из морской рыбы, традиционно применявшейся на Русском Севере — например из палтуса, зубатки, достаточно жирных и к тому же хорошо сочетающихся с солено-кислой основой. В калью, как правило, идет больше пряностей, чем в уху. Калья гуще ухи, бульон в ней острее и плотнее по консистенции, а по количеству его всегда меньше, чем в ухе. Раньше калья считалась праздничным блюдом.

1,5 кг рыбы, 1,5-1,75 л воды, 2 соленых огурца, 1 стакан огуречного рассола, 3-4 картофелины, 0,5 лимона, 2 луковицы, 1 лук-порей, 1 петрушка (корень и зелень), 1 морковь, 10 горошин черного перца, 3 лавровых листа, 1 ст. ложка укропа, 5-6 тычинок шафрана, 1 ст. ложка свежего или 1 ч. ложка сухого эстрагона.

Готовить вначале, как уху: подготовить овощной бульон (см. описание приготовления ухи), затем долить в него отдельно прокипяченный огуречный рассол, добавить нарезанные кубиками соленые огурцы, после чего опустить рыбу, нарезанную крупными кусками. Варить от 8 до 20 мин в зависимости от сорта рыбы (см. описание приготовления ухи). Заправлять пряностями так же и в том же порядке, как уху. В заключение положить укроп, часть порея, эстрагон, выдавить сок лимона в уже снятую с огня калью и дать ей настояться.

РАССОЛЬНИКИ

Рассольник — жидкое горячее первое блюдо на кисло-соленой огуречной основе. Окончательно сложилось это блюдо в русской кухне довольно поздно — лишь в середине XIX в., примерно к этому же времени относится и закрепление за ним названия «рассольник». Между тем применение огуречного рассола как основы для приготовления супов было известно уже по крайней мере с XV в. Количество рассола, его концентрация и соотношение с остальной жидкостью, а также сочетание с другими основными продуктами супа (рыбой, мясом, овощами и крупами) были, однако, столь различны, что породили различные блюда с разными названиями: кальи, похмелки, солянки и, наконец, рассольники. Последними стали называть умеренно кисловато-солоноватые супы только на огуречной основе — вегетарианские или чаще с субпродуктами; под кальями принято было понимать только рыбные слабокислые супы, а в похмелки и солянки выделились более кислые и более концентрированные.

Так как рецептура рассольников сложилась довольно поздно, в их составе оказались картофель и рис, в то время как входившая в старые рассольники вареная свекла была впоследствии полностью исключена. В современные рассольники входят соленые огурцы, картофель и другие корнеплоды нейтрального вкуса (морковь, репа, брюква), крупа (гречневая, ячневая, перловая или рисовая), большое количество пряных овощей и пряной зелени (лук, порей, сельдерей, петрушка, пастернак, укроп, эстрагон, чабер) и немного классических пряностей (лавровый лист, душистый и черный перец). В качестве мяса в рассольники идут преимущественно субпродукты — либо одни только говяжьи или телячьи почки, либо все потроха (желудок, печень, сердце, легкие, шейка, ножки) от домашней птицы (куриные, индюшачьи, утиные и гусиные). При отсутствии субпродуктов их заменяют говяжьим мясом — обычно завитком, либо голяшкой (рулькой). Крупу для рассольника подбирают в соответствии с используемым в нем мясом: перловую — в рассольник с почками и говядиной, рисовую — в рассольник с потрохами курицы и индейки, ячневую — к утиным и гусиным потрохам, гречневую и рисовую — в вегетарианский рассольник. Точно так же по-разному подбирают и пряности к разным видам рассольников. Чтобы рассольники отличались нежным, слабокислым и слабосоленым вкусом, в них должен соблюдаться баланс между соленой частью (огурцами) и нейтральными поглотителями (крупами, картофелем, корнеплодами — по 0,5 стакана на 1,5 л супа). Поэтому чистый рассол добавляют в рассольники редко и в малых дозах — если сами огурцы недостаточно соленые. В этом случае рассол предварительно кипятят до заливки в бульон.

Как и большинство русских супов, рассольники забеливают сметаной.

РАССОЛЬНИК МЯСНОЙ

250-300 г почек, 3 соленых огурца, 0,5 стакана огуречного рассола, 2-3 картофелины, 1 морковь, 1 луковица, 2 ст. ложки перловой крупы, 1 ст. ложка укропа, 1 петрушка (корень и зелень), 1 сельдерей (корень и зелень), 3 лавровых листа, 6 горошин черного перца, 2 горошины ямайского (душистого) перца, 100 г сметаны.

Подготовка почек. Почки обрезать от пленок и жира, замочить в воде на 6-8 ч, меняя воду, отварить в течение 20-30 мин в кипятке, вынуть, нарезать небольшими ломтиками.

Подготовка крупы. Крупу промыть холодной водой, залить кипятком в сотейнике и поставить распариваться на 30-45 мин, меняя кипяток.

Подготовка огурцов. С огурцов срезать кожицу, залить ее 1-1,5 стакана кипятка и прокипятить на медленном огне 10-15 мин, затем отбросить выварившуюся кожицу, а в рассол опустить мякоть огурцов, разрезанных вдоль на 4 части, а затем поперек на мелкие дольки, припустить еще в течение 10 мин.

Варка рассольника. Подготовленные почки положить в 1,5 л кипятка, проварить около 30 мин, добавить нарезанные соломкой коренья (морковь, петрушку, сельдерей), подготовленную крупу, через 10-15 мин — картофель, мелко нарезанный лук и варить до готовности картофеля на умеренном огне. Затем добавить подготовленные огурцы, попробовать достаточно ли соленый бульон, долить, если надо, рассол или подсолить, ввести пряности и продолжать варить еще 10-15 мин, после чего, убедившись в готовности почек, заправить пряной зеленью и поварить еще 3 мин. Сметаной заправить при подаче на стол.

РАССОЛЬНИК КУРИНЫЙ

Потроха от 2 кур, 4 соленых огурца, 1 морковь, 1 репа, 3 ст. ложки риса, 1 луковица, 1 лук-порей, 1 петрушка (корень и зелень), 2 ст. ложки укропа, 1 ст. ложка эстрагона, 1 ст. ложка зелени чабера, 8 горошин черного перца, 2 лавровых листа, 2 зубчика чеснока, 25-30 г сливочного масла.

В 1,5 л кипятка положить тщательно промытые и нарезанные на мелкие кусочки потроха курицы и варить около 1 ч, после чего заправить кореньями, промытым несколько раз рисом и варить до его полуготовности, снимая пену. Затем заправить мелко нарезанными луковицей и пореем, а также перцем, лавровым листом и варить до готовности риса, добавить подготовленные огурцы (см. рецепт выше), варить еще 5-7 мин, ввести пряную зелень и варить 3 мин, после чего снять с огня и заправить растертым с маслом и солью чесноком.

РАССОЛЬНИК ОВОЩНОЙ

3-4 соленых огурца, 1 картофелина, 1 морковь, 1 репа, 3 ст. ложки гречневой или рисовой

крупы, 1 пастернак (корень и зелень), 2 луковицы, 1 лук-порей, 1 петрушка, 1 сельдерей (корень и зелень), 8 горошин черного перца, 2 лавровых листа, 1 ст. ложка укропа, 0,5 ст. ложки эстрагона, 25 г сливочного масла, 100 г сметаны.

В 1,5 л кипятка сварить овощи и крупу, заправить отдельно подготовленными огурцами (см. рецепт «Рассольник мясной») и пряной зеленью.

СОЛЯНКИ

Солянки — густые острые супы, соединяющие в себе компоненты щей (капуста, сметана) и рассольников (соленые огурцы, огуречный рассол), со значительно усиленной кисло-солено-острой основой в результате добавления таких приправ, как маслины, каперсы, помидоры, лимон, лимонный сок, квас, соленые или маринованные грибы. Иногда в солянки добавляют еще и уксус, но это огрубляет их вкус, такая приправа свидетельствует о плохой кухне. Солянки бывают трех видов: мясные, рыбные (с разным набором различных видов мяса, птицы и рыбы) и простые (или грибные). Первые два вида готовят соответственно на крепком мясном и рыбном бульоне, последние — на грибном или овощном. Бульоны эти разводятся огуречным рассолом.

Солянки-супы в отличие от сходных с ними по рецептуре солянок-вторых блюд, не имеющих жидкости и запекаемых на сковородках, называются жидкими солянками. Однако жидкости в жидких солянках мало (на 1/3 меньше, чем в супах других видов), причем жидкость эта концентрированная и острая. Жидкую и густую части солянки готовят совершенно отдельно и соединяют за 5-10-15 мин до подачи на стол и не столько для варки, сколько для прогревания и создания аромата.

СОЛЯНКА МЯСНАЯ

1,25 л мясного или костного крепкого бульона, 1-2 стакана огуречного рассола, 200 г отварной говядины, 200 г жареной говядины или телятины, 100 г ветчины, 100 г сосисок, 1/4 курицы, 2 соленых огурца, 200-250 г свежей капусты (около 1/4 небольшого кочана), 2 помидора, 100 г сметаны, 12 маслин, 1-1,5 стакана соленых грибов, 1-2 ст. ложки каперсов, 1 луковица, 1 ст. ложка петрушки, 1 ст. ложка укропа, 2 ст. ложки зеленого лука, 10 горошин черного перца, 3 горошины ямайского (душистого) перца.

1. Огуречный рассол прокипятить, снять накипь. Соединить рассол с мясным бульоном, довести до кипения.

2. Мясо, ветчину, сосиски, филе курицы нарезать небольшими кубиками.

3. Соленые грибы и свежую капусту обдать кипятком, после чего нарезать кубиками.

4. Помидоры, огурцы и лук нарезать небольшими кубиками.

5. Продукты, указанные в пунктах 2, 3, 4 вместе с пряностями и сметаной положить в глиняный горшок, залить кипящим бульоном и поставить в духовку на 10-15 мин. За неимением горшка сложить в эмалированную посуду и прогреть (припустить) на медленном огне, не давая кипеть, так же в течение 10-15 мин.

СОЛЯНКА РЫБНАЯ СБОРНАЯ

1,25 л рыбного бульона, 1 стакан огуречного рассола, 0,5-1 лимон, 500 г рыбного филе, 10-12 раков, 250 г отварной соленой горбуши, кеты, 250 г свежей осетрины, 2 луковицы, 2 соленых огурца (или 10-12 корнишонов), 2 помидора, 2 ст. ложки каперсов, 12 маслин, 1.,5 стакана соленых грибов, 1 морковь (крупная), 1 петрушка (корень и зелень), 10 горошин черного перца, 2 ст. ложки укропа, 1 ст. ложка зеленого лука, 4 лавровых листа, 2 ст. ложки подсолнечного масла.

1. Рыбный бульон соединить с отдельно прокипяченным огуречным рассолом, положить нарезанные соломкой морковь, петрушку и вскипятить на медленном огне.

2. Мелко нарезанный лук и помидоры пассеровать на масле. Соленые грибы ошпарить, нарезать кубиками.

3. Огурцы нарезать кубиками, свежую рыбу — кусочками и вместе, с нарезанными соленой рыбой, мякотью раков и пряностями соединить с продуктами, указанными в пунктах 1 и 2.

4. Поставить посуду в духовку или на медленный наплитный огонь на 15 мин.

5. Перед подачей на стол выжать в солянку лимонный сок (можно нарезать лимон дольками — без зерен — и раздавить ложкой).

СОЛЯНКА ГРИБНАЯ

1,5 л воды, 6-8 сухих белых грибов, 2 стакана соленых грибов, 12 маслин, 2 стакана мелко нарезанной капусты, 1,5 стакана квашеной капусты, 1 морковь, 1 петрушка, 2 ст. ложки укропа, 0,5 стакана сметаны, 1 сельдерей, 2 луковицы, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 помидора, 3 лавровых листа, 10 горошин черного перца, 0,5 лимона или 0,5 стакана кислого кваса.

1. Подготовить грибной бульон: отварить сухие грибы, вынуть их, когда размякнут, нарезать соломкой, вновь положить варить, добавив морковь, петрушку, сельдерей, нарезанные соломкой.

2. Свежую и квашеную капусту потушить вместе с помидорами и луком на масле до мягкости.

3. Соленые грибы ошпарить, нарезать мелкими кусочками.

4. Соединить продукты, указанные в пунктах 1, 2, 3, добавить пряности и варить 15 мин на умеренном огне. Готовую солянку заправить сметаной и соком лимона.

СУП-ЛАПША

Суп-лапша — тип супа, заимствованный русскими у татар, но получивший русскую обработку и распространение в России.

Суп-лапша встречается чаще всего в трех видах: лапша куриная, лапша грибная, лапша молочная. Приготовление всех трех видов крайне несложно, оно состоит из подготовки лапши, варки соответствующего бульона и отваривания лапши в бульоне. Лапша для всех трех видов делается по одному и тому же рецепту, как правило, из пшеничной муки, а также из смеси пшеничной и гречневой. Лапша из смешанной муки лучше сочетается с грибным или молочным бульоном.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЛАПШИ

1 яйцо, 1,25 стакана пшеничной муки (из них 0,25 на подсыпку; или 1 стакан пшеничной, 0,25 стакана гречневой), 2-4 яичные скорлупки воды (в зависимости от сорта муки — на гречневую идет больше воды), 0,5 ч. ложки соли.

Замесить крутое тесто, дать ему полежать, завернуть в салфетку на 10 мин, раскатать скалкой или бутылкой в пласт как можно более тонкий (до 1 мм), свернуть в трубку, предварительно протерев мукой, чтобы не слипалось при свертывании, и нарезать поперек трубки узенькими полосками (1-2 мм) — лапшой; затем рассыпать ее, дать слегка подсушиться на воздухе, пока варится бульон.

ЛАПША КУРИНАЯ

1,5-2 л куриного бульона, лапша из пшеничной муки и 1 яйца (см. выше), 2 ст. ложки укропа, 1 ст. ложка петрушки, 1 луковица, 2 лавровых листа, 6 горошин перца, 3-5 тычинок шафрана, 4 зубчика чеснока.

Отварить курицу, вынуть из бульона, дать ему вскипеть, заправив мелко нарезанным луком, перцем, лавровым листом, шафраном, и засыпать в кипящий бульон лапшу. Варить на умеренном огне до готовности лапши. В конце варки заправить пряной зеленью и чесноком.

ЛАПША ГРИБНАЯ

1,5-2 л воды, лапша (рецепт см. выше), 6 сухих белых грибов, 1 сельдерей (корень и зелень), 1 луковица, 1 морковь, 4-5 зубчиков чеснока, 3 лавровых листа, 6 горошин черного перца, 100 г сметаны (0,5 стакана), 1 ст. ложка укропа, 1 ч. ложка соли.

В холодную подсоленную воду положить грибы и поставить на огонь; когда вода закипит, грибы вынуть, нарезать соломкой, вновь положить варить, добавив мелко нарезанные овощи. Когда грибы будут готовы, засыпать лапшу в кипящий бульон, положить перец, лавровый лист и варить до готовности лапши на умеренном огне. В конце варки заправить пряной зеленью, чесноком и сметаной.

ЛАПША МОЛОЧНАЯ

1,25-1,5 л молока, 0,5 стакана сливок, лапша (см. рецепт выше), 0,5 ч. ложки семян аниса или кориандра, 1 ч. ложка соли.

В 2-2,5 л кипящей подсоленной воды опустить в марлевом мешочке семена аниса или кориандра, всыпать лапшу и варить ее до полуготовности. Затем откинуть ее на дуршлаг, переложить в кипящее молочко и варить до готовности. В конце варки заправить сливками (не доводить до кипения).

ВТОРЫЕ БЛЮДА — МЯСНЫЕ БЛЮДА

В русской народной кухне можно выделить три основные разновидности мясных вторых блюд:

отварное мясо крупным куском, приготовляемое в супах и кашицах, а затем используемое как второе блюдо или как закуска в холодном виде;

блюда из субпродуктов (печени, сальника, сычуга), запекаемые вместе крупами в горшках;

блюда из целого животного (птицы) или из части его (ноги), или из крупного куска мяса (огузок, кострец), зажариваемые в духовой печи на противне, так называемое жаркое.

Различные котлеты, биточки, фрикадели, кнели, приготовляемые из молотого мяса, заимствованные и получившие распространение лишь в XIX-XX вв., для классической русской кухни не характерны и потому здесь не приводятся.

В качестве гарниров к мясным блюдам русского стола в прошлом обычно использовались каши и кашицы, в которых варилось мясо, затем либо отварные, а точнее пареные и печеные, корнеплоды (репа, морковь), а также грибы; к жаркому независимо от используемого мяса, кроме того, подавали также соленья — квашеную капусту, моченые и кислые яблоки, моченую бруснику, взвары. В современных условиях печеные овощи для русских млсных блюд удобно приготовлять в алюминиевой пищевой фольге. Роль подливы играет обычно сок, образуемый при жарений, а также топленая сметана и топленое сливочное масло, которыми поливают отварные овощи или сдабривают каши, т. е. гарнир. Соусы для мясных блюд, т. е. подливки на муке, масле, яйцах и молоке, не свойственны исконно русской кухне.

БЛЮДА ИЭ ОТВАРНОГО МЯСА

СТУДЕНЬ

1 голова (телячья или свиная), 4 ножки (телячьи или свиные), 1 морковь, 1 петрушка (корень), 10 горошин черного перца, 5 горошин ямайского (душистого) перца, 5 лавровых листьев, 1-2 луковицы, 1 головка чеснока, на 1 кг мяса — 1 л воды.

Ноги и голову опалить, вычистить, разрубить на равные куски, залить водой и варить от 6 до 8 ч на очень медленном огне, без кипения так, чтобы объем воды уменьшился наполовину. За 1 -1,5 ч до окончания варки добавить лук, морковь, петрушку, за 20 мин — перец, лавровый лист; чуть посолить. Затем вынуть мясо, отделить от костей, нарезать на мелкие кусочки, переложить в отдельную посуду, перемешать с мелко рубленым чесноком и небольшим количеством молотого черного перца. Бульон с оставшимися костями проварить еще полчаса-час (так, чтобы его объем не превышал 1 л), досолить, процедить и залить им отваренное подготовленное мясо. Застудить в течение 3-4 ч.

Желатин не применяется, так как в молодом мясе (телятине, поросятине, свинине) содержится достаточное количество клейких веществ.

Студень подавать с хреном, горчицей, толченым чесноком со сметаной.

ГОВЯДИНА РАЗВАРНАЯ

Говядина разварная крупным куском (1,5-2 кг) отваривается в кашицах (тихвинской, костромской) и реже в костных бульонах (бульон из костей готовят заранее и затем в кипящий бульон погружают мясо). Для разварной говядины используется в основном лопаточная и подбедерная части, а также покромка, тонкий край. Обычное время варки 2,5 ч на умеренном огне.

БЛЮДА ИЗ СУБПРОДУКТОВ (ЗАПЕЧЕННЫЕ)

НЯНЯ

1 баранья голова, 4 бараньи ноги, 1 бараний сычуг, 2 стакана гречневой крупы, 4 луковицы, 100 г сливочного или подсолнечного масла.

1. Баранью голову и ноги разварить так, чтобы мясо само отстало от костей. Мясо отделить. Мозг из головы вынуть.

2. Сварить крутую гречневую кашу.

3. Баранье мясо мелко изрубить вместе с луком, смешать с кашей и маслом.

4. Бараний сычуг тщательно выскоблить, вымыть, начинить подготовленным фаршем (пункт 3), в середину его положить мозги, зашить сычуг и поместить в глиняную посуду (в корчагу — широкий глиняный горшок), которую плотно закрыть.

Поставить упревать в слабо нагретую духовку на 2-3 ч.

САЛЬНИК

1 бараний сальник, 1 кг бараньей печенки, 1,5-2 стакана гречневой крупы, 3 яйца, 3 луковицы, 5-6 сухих белых грибов, 1 стакан сметаны.

Печенку вымочить в течение 2 ч в воде или молоке, отварить, изрубить намелко, смешать со сваренной с луком крутой гречневой кашей и истолченными сухими грибами и замесить на сметане в густую массу. Наполнить ею сальник, уложенный предварительно в корчагу (широкий глиняный горшок) так, чтобы края сальника плотно перекрывали эту массу сверху. Горшок закрыть.

Запекать сальник в духовке 1-1.5 ч на умеренном огне.

ПЕРЕПЕЧА

1,5 кг бараньей печенки, 1 бараний сальник, 4 яйца, 1-1,5 стакана молока, 1 головка чеснока, 2 луковицы, 10 горошин черного перца.

1. Сырую печенку промыть, очистить от пленок, обварить кипятком, мелко изрубить, а затем истолочь с мелко нарезанным луком, чесноком и перцем.

2. Два полных яйца и два желтка взбить, смешать с молоком.

3. Соединить продукты, указанные в пунктах 1 и 2, влить в бараний сальник, помещенный в глиняный горшок, закрыть краями сальника сверху, смазать взбитыми белками и запечь в печи или духовке за 2-3 ч на слабом огне.

БЛЮДА ИЗ ЖАРЕНОГО МЯСА

ПОРОСЕНОК ЖАРЕНЫЙ

1 молочный поросенок (1,5 кг), 500 г гречневой крупы, 50 г сливочного масла, 2 ст. ложки подсолнечного или оливкового масла.

Подготовка поросенка. Упитанного поросенка вымыть холодной водой, подержать в ней 3-4 мин, затем опустить в кипяток на 2-3 мин, выщипать осторожно щетину, не повреждая кожу, натереть мукой, опалить, затем распороть, выпотрошить, вымыть внутри и снаружи, после чего желательно изнутри вырезать все кости (ребра, хребет), за исключением головы и ножек, ни в коем случае не прорезая мяса и кожи насквозь.

Подготовка фарша. Приготовить крутую гречневую кашу, но не сдабривать ничем, кроме сливочного масла. Перед варкой крупу обжарить с маслом, обварить кипятком, отделить всплывшие зерна. Готовую кашу умеренно посолить. Добавить к ней обжаренный и нарубленный ливер поросенка, перемешать.

Фаршированно поросенка. Кашу закладывать вдоль поросенка равномерно на всем

протяжении, чтобы не исказить его форму, не допуская утолщений в отдельных местах, в то же время достаточно туго. Затем зашить поросенка суровой ниткой, выправить форму, подогнуть ножки, положить на противень боком на расположенные крест-накрест березовые палочки так, чтобы кожа поросенка не касалась противня. Солить или сдабривать пряностями нельзя.

Обжаривание поросенка. Обмазать поросенка растительным маслом, сверху облить растопленным сливочным и поставить в предварительно нагретую духовку до зарумянивания. За тем перевернуть и зарумянить другую сторону. После этого уменьшить огонь и продолжать жарить, поливая поросенка стекающим соком каждые 10 мин в течение 1 ч и попеременно переворачивая: 15-20 мин жарить спинкой вверх.

Когда поросенок будет готов, сделать вдоль его спины глубокий надрез, чтобы из поросенка вышел пар и он не отпотевал. В этом случае корочка останется сухой и хрустящей. Дать постоять 15 мин, разрезать на куски (или оставить целым), облить оставшимся после жарения соком и подавать к столу с клюквенным взваром.

ЖАРКОЕ

2-2,5 кг упитанной говядины (толстый край), 1 морковь, 2 луковицы, 1 петрушка или сельдерей, 6-8 зерен черного перца, 3-4 лавровых листа, 2 ч. ложки имбиря, 0,5 стакана сметаны, 1 ч. ложка соли, 1-1,5 стакана кваса.

Говядину обмыть, очистить от пленок, костей, срезать с нее жир, нарезать его мелкими кусочками, положить на предварительно разогретую сковороду или противень, растопить, прокалить, обжарить в нем говядину целым куском, чтобы покрылась коркой, посыпая мелко нарезанными морковью, луком, петрушкой и толчеными пряностями, затем поместить в духовку, поливать каждые 10 мин понемногу квасом, все время переворачивая. Жарить примерно 1-1,5 ч. За 5-7 мин до конца жарения собрать весь сок в чашку, добавить к нему 0,25 стакана холодной кипяченой воды, поставить в холодильник. Когда сок остынет, снять слой жира с поверхности, а мясной сок разогреть. процедить, добавить сметану. Подавать как соус к жаркому. Готовую говядину вынуть из духовки, посолить, дать ей слегка остыть (15 мин), затем нарезать поперек волокон на куски, облить горячим мясным соком и подавать. Жаркое не подают холодным и не разогревают. Гарниром может быть жареный картофель, отварная или тушеная морковь, репа, брюква, жареные или тушеные грибы.

ВЗВАРЫ К ЖАРКОМУ

Взвары имеют растительную основу — овощную или ягодную. Дополнительными компонентами в них часто бывают уксус и мед. Самые традиционные взвары — луковый, капустный, клюквенный.

ЛУКОВЫЙ ВЗВАР

5-6 луковиц, 2-3 ст. ложки уксуса, 1-2 ст. ложки меда, 1 ст. ложка топленого масла (или 2 ст. ложки растительного), 0,5-1 ч. ложка молотого перца.

Лук нашинковать, смочить уксусом, дать постоять 5-10 мин, затем слегка обжарить на сковороде до мягкости, подсластить медом, уварить до загустения жидкости на медленном огне, поперчить, посолить.

Подавать к жареной баранине, гусю, индейкам.

КАПУСТНЫЙ ВЗВАР

1 полулитровая банка квашеной капусты, 2 луковицы, 50 г топленого масла, 2 ст. ложки уксуса, 2 ст. ложки меда, 1 ч. ложка черного молотого перца.

Капусту нарезать как можно мельче, обжарить на масле в сковороде вместе с мелко

нарезанным луком до мягкости, хорошо перемешать с уксусом, перекипяченным с медом (в отдельной эмалированной посуде — кружке, сотейнике), все тщательно перетереть, вновь чуть-чуть припустить, заправить перцем, посолить.

Подавать к гусю, разварной и жареной говядине.

КЛЮКВЕННЫЙ ВЗВАР

1 полулитровая банка клюквы, 75-100 г меда, 1 ст. ложка муки (лучше ржаной или самой дешевой пшеничной).

Из клюквы отжать сок. Выжимки залить 1 стаканом кипятка, уварить хорошо в сотейнике, еще раз отжать, остудить и развести в этой клюквенной воде муку. Сок уварить с медом до легкого сгущения, подлить в момет закипания клюквенную воду с мукой и вновь уварить.

Подавать к жареному поросенку, индейке.

ДИЧЬ

ПЕРНАТАЯ ДИЧЬ

Пернатая дичь — это летная дичь наших лесов, рек, озер, болот и лугов.

Блюда из нее всегда были и по сей день остаются праздничными, парадными.

Среди пернатой боровой, болотной и полевой дичи, которая до сих пор является предметом охоты и подается к столу в разных областях и районах нашей страны, насчитывается почти три десятка видов. Это преимущественно средняя и мелкая пернатая дичь. К крупным относятся лишь фазан, глухарь и тетерев. Тетерка же, которая иногда втрое меньше тетерева-самца, вместе с дикой уткой, рябчиком и белой куропаткой относится к средней пернатой дичи. Остальные, начиная с серой и горной куропатки и кончая воробьями, считаются мелкой дичью. Из них лесные (боровые) -"куропатка, вальдшнеп, дупель, дикие голуби, свиристели; тундровые — подорожники и ржанки; полевые — сивки, перепелки; болотные, самые многочисленные, — кулики, гаршнепы, кроншнепы, песочники, травники, чернозобки, бекасники, поручейники, фифи и речные — зуйки (11).

Выбор дичи. Лучше выбирать молодую и правильно застреленную дичь, т. е. чтобы были прострелены лишь крылья и ножки, а не грудка. Такая дичь называется банкетной. У банкетной дичи мясо и вкуснее, и нежнее, и белее. Молодая дичь распознается по тонкой коже под крылышками. Молодую куропатку можно отличить по перьям: у молодой они на концах остроконечные, у старой закругленные. Если под крылышками заметны зеленоватые или синеватые пятна или перо птицы начинает мокнуть — значит дичь несвежая.

Разделка. Приступая к разделке, надо помнить следующее:

1. Потроша дичь, не забывать вынуть из нее зоб, набитый зернами и почками и стараться не раздавить желчный пузырь. Если это все же произойдет, надо быстро промыть дичь несколько раз в очень холодной воде, а если желчный пузырь лопнул до чистки и птица была заморожена, надо просто вырезать пропитанное желчью место. Вынимая внутренности из мелкой полевой дичи, надо стараться не затрагивать при этом жир, выстилающий внутреннюю полость птичек. Если жир все же по неосторожности вынут вместе с внутренностями, надо отделить его и положить обратно внутрь тушек.

2. В русской кухне в противоположность французской не используют головки и внутренности дичи.

3. Дичь не опаливают, как обычную домашнюю птицу (за исключением диких уток), а лишь тщательно ощипывают перо, а мелкий пух и остатки ости удаляют, отерев птицу мукой. Если и после этого ость вынимается плохо, птицу слегка опрыскивают водкой и поджигают. Такая процедура радикально очищает птипу и значительно улучшает ее вкус.

4. Стараясь не намочить поверхность дичи, тщательно промывают ее изнутри, вытирают холщевым полотенцем и уже после этого опускают на несколько часов (крупную на 6-7, а

мелкую на 2-3 ч) в специальный раствор — маринад, либо просто в холодную воду с луком и чесноком, а рябчиков и куропаток — в молоко.

Приготовление. Дичь в русской кухне только жарят. Крупную пернатую дичь — глухаря, фазана, тетерева — жарят на противне или в широкой мелкой кастрюле в духовке, предварительно обжарив птицу на сковороде с маслом на плите. Мелкую пернатую дичь, а также куропаток и рябчиков жарят (пряжат) в кастрюльке на плите на очень небольшом огне. Их как бы припускают, но в масле (можно в растительном), и время от времени поливают образующимся при этом соком, а в конце приготовления — подогретой сметаной.

Куропаток и рябчиков можно жарить и в духовке.

Просто в сметане часто жарят среднюю дичь — рябчиков и куропаток. Рябчики от такого пряжения получаются очень мягкими и вкусными.

Глухарей жарят по полтора часа, тетеревов и тетерок по часу или около часа, белых куропаток — от 30 до 45 мин, серых и горных — 25-30, рябчиков — 20-25, бекасов и перепелок — 15-20, еще более мелкую дичь — около 15 мин.

Крупную дичь надо, кроме того, обертывать листиками свиного сала или шпиговать им и после этого жарить. Остальную дичь жарят в собственном жиру и соку с добавлением масла, можно и растительного, но в котором предварительно обжарен лук.

Готовность дичи проверяют толстой иглой — она должна свободно, без усилия входить в мясо.

Часто дичь жарят на вертеле или над углями. Иногда на охоте жарят дичь прямо в перьях: обмазав в глине и выпотрошив, кладут либо в жаркие угли, золу, либо, если обмазка очень толста, просто в огонь догорающего костра; когда глина высыхает и начинает давать трещины — дичь готова; перья пристают к глине, а тушка птицы легко отделяется; внутрь в этом случае кладут лишь масло и соль.

Обычно крупную и среднюю дичь начиняют кислыми яблоками, иногда предварительно обжаренными в масле, а гарнируют жареной картошкой, тушенной с грибами морковью, маринованными, мочеными яблоками и грибами и обязательно какими-нибудь лесными ягодами — брусникой, черникой, черемухой, морошкой или клюквой.

ТЕТЕРЕВ ИЛИ ТЕТЕРКА ЖАРЕНЫЕ

1 тетерев или тетерка, 50-100 г шпика, 100 г сметаны, 2 ст. ложки масла, 12-16 можжевеловых ягод, 0,25 ч. ложки соли.

Ощипанную и очищенную птицу замочить в маринаде (тетерева — в маринаде для крупной дичи на 1 сутки, тетерку — в маринаде для средней дичи на 8-10 ч). Затем обтереть отрубями или мукой, нашпиговать (см. выше), натереть изнутри смесью соли с толчеными можжевеловыми ягодами и жарить на противне, поливая вначале маслом, затем стекающим с птицы соком, а в конце — сметаной. Жарить вначале на большом, затем на умеренном огне около 1 ч, большей частью грудкой вниз, но все время переворачивая для равномерного подрумянивания.

КУРОПАТКИ ЖАРЕНЫЕ

2 куропатки, 75 г масла сливочного, 2 ст. ложки сметаны, 12-14 ягод можжевельника, 0,25 ч. ложки соли.

Куропаток ощипать, замочить на 3-4 ч в маринаде для средней дичи, затем обтерегь насухо, натереть изнутри смесью соли и толченого можжевельника, положить в невысокую кастрюлю с кипящим маслом и жарить на небольшом огне, не закрывая кастрюли, вначале больше на грудке, 25-30 мин. Периодически поливать стекающим соусом, а в конце — подогретой сметаной.

РЯБЧИКИ ЖАРЕНЫЕ

2 рябчика, 50 г масла сливочного, 2 ст. ложки сметаны, 0,5 ч ложки соли.

Ощипанных и очищенных рябчиков замочить в холодной воде (или смеси молока с водой) на 2 ч, обтереть насухо мукой, посолить, положить в невысокую посуду с кипящим маслом и жарить так же, как куропаток (см. выше).

РЯБЧИКИ МОЛОЧНЫЕ ЖАРЕНЫЕ

2 рябчика, 1 л молока, 50 г масла сливочного, 0,5 ч. ложки соли.

Рябчиков ощипать, замочить в холодной воде на 2-3 ч, обтереть насухо, затем положить в холодное молоко, вскипятить в нем, тотчас вынув после закипания, переложить в невысокую кастрюлю с разогретым маслом и обжаривать 20-25 мин, время от времени поливая полученным соком и подсаливая.

Этим способом жарят замороженных и долго лежавших рябчиков, особенно подвергавшихся оттаиванию.

РЯБЧИКИ ПРЯЖАНЫЕ В СМЕТАНЕ

2 рябчика, 1,5 стакана сметаны, 2 ст. ложки растительного масла, 0,25 ч. ложки соли.

Рябчиков ощипать, очистить, замочить на 1-2 ч в холодной воде, затем насухо обтереть полотенцем и мукой, натереть солью изнутри, обжарить быстро в масле на сковороде до образования корочки, затем положить в неглубокую кастрюлю грудками вниз, залить сметаной, плотно закрыть крышку и жарить на совсем слабом огне.

ПЕРЕПЕЛКИ ТУШЕНЫЕ

4-6 перепелок, 50-75 г шпика, 1 ст. ложка сливочного масла, 2-3 ст. ложки зелени петрушки, 1 луковица, 2 ст. ложки сухого виноградного вина, 0,5 стакана горячей воды, 0,25 ч. ложки соли.

Неглубокую кастрюлю смазать маслом, уложить на дно тонкие ломтики шпика, засыпать их мелко нарезанными луком и петрушкой, положить поверх предварительно слегка обжаренных перепелок, облить их вином, сбоку осторожно, не задевая тушек, подлить воду, плотно закрыть крышкой и тушить на умеренном огне.

КРАСНАЯ ЛЕСНАЯ ДИЧЬ

Значительно реже, чем пернатая дичь, употреблялась в русской кухне крупная красная лесная дичь, т. е. медвежатина, оленина и лосятина, и еще реже — зайчатина. Вся эта дичь стала входить в употребление сравнительно поздно, в XVIII в., да и то была в основном исключительной принадлежностью дворянского праздничного сюда. Правда, в течение XVIII в. и особенно в XIX в. сложились русские национальные приемы приготовления крупной лесной дичи и ее начали чаще подавать к столу.

Так, медвежий окорок, как правило, после маринования запекали в ржаном тесте. Из оленины, изюбрины и лосятины, а также из более доступной зайчатины делали жаркое. Дичь выдерживали после забоя до трех недель (потрошеную, но часто в шкуре, особенно зайчатину), а затем вымачивали в квасу или в настоянном на травах уксусе от нескольких часов до недели в зависимости от величины кусков мяса и вида животного.

Для приготовления обычно использовали заднюю часть дичи. Лучшей зайчатиной

считалось мясо русака, беляк стоял на втором месте. Оленину из-за специфического запаха подвергали более тщательной предварительной обработке, длительному маринованию. И наоборот, мясо изюбра, имеющее особые приятный запах и вкус, никогда не приправляли пряностями и жарили на собственном жиру, без использования сала.

Процесс жарения в основном был аналогичен жарению крупной пернатой дичи с применением шпигования салом, которое проделывалось следующим образом: сало нарезали на узенькие брусочки, обваливали их в смеси толченого перца, гвоздики, майорана и можжевеловых ягод, взятых поровну; делали в мясе глубокие надрезы — проколы и всовывали в них брусочки сала. Жарили дичь обычно в печи на противне в течение 2-3 ч. Иногда применяли комбинированную обработку: обжаривали на вертеле, а затем на противне. Так приготовляли чаще всего лишь филейную часть. В качестве специфических русских пряностей к красной лесной дичи шли «ягоды» можжевельника и молодые сосновые шишечки, собранные ранней весной тотчас после образования завязи, высушенные и смолотые в порошок. Кроме того, использовали обычную для русской кухни пряную зелень петрушки, сельдерея, лука, а из пряностей — прежде всего гвоздику и розмарин, лавровый лист.

Гарнирами к лесной дичи так же, как и к пернатой, служили моченые и соленые фрукты и лесные ягоды, жаренные в масле кислые (антоновские) яблоки, лимоны, а позднее — тушенный в выделившемся из дичи соке картофель. Вместо красного вина, принятого в западноевропейских кухнях, к дичи в России принято было подавать брусничный или клюквенный крепкий квас.

Конечно, приготовление дичи отнимает много времени. Однако процесс этот вносит в наш быт ту атмосферу необычности, праздничности, в которой всегда нуждается человек.

ОЛЕНИНА — ЖАРКОЕ

1,5-2 кг оленины (одним куском, задняя часть), 100 г шпика, 1 ч. ложка душистого (ямайского) перца, 0,5 ч. ложки молотой гвоздики, 2-3 ч. ложки молотых можжевеловых ягод, 2 ч ложки соли.

Мясо вымыть, очистить от пленок, слегка отбить, натереть смесью молотых пряностей и соли, положить на 1-2 дня в маринад для крупной дичи (см. ниже), затем на один день в квас, держа все время в холодном месте и переворачивая ежедневно. Затем нашпиговать (см. с. 33), обложить сверху тонкими, но широкими пластами шпика, обвязав их ниткой, и жарить на противне в духовке около 2 ч, поливая стекающим соком каждые 10 мин. Вначале огонь должен быть очень большим, чтобы мясо быстро покрылось корочкой, затем жар надо все время постепенно уменьшать.

ИЗЮБРИНА — ЖАРКОЕ

1-2 кг изюбрины (одним куском), 1,5-2 л кваса, 2-3 ст. ложки сливочного масла.

Мясо вымыть, очистить от верхних пленок и заветренных мест, залить на 2-3 дня квасом, переворачивая дважды в сутки, затем вынуть, обтереть насухо, обжарить в масле на сильном огне, в сковороде, затем поместить в духовку на умеренный огонь, поливать стекающим соком, жарить 1,5-2 ч.

ЗАЙЧАТИНА — ЖАРКОЕ

1 заяц, 50 г шпика, 50 г сливочного масла, 100 г сметаны, 3 ст. ложки воды, 2-3 ч. ложки соли, 2 ч. ложки молотых можжевеловых ягод.

Зайца вымыть, очистить от пленок, не задевая мяса, разрубить поперек, вымочить в течение 1-1,5 суток в квасу или в маринаде для крупной дичи (см. ниже), затем натереть смесью соли с толчеными можжевеловыми ягодами, нашпиговать (см. с. 33), обмазать маслом, положить на противень, политый водой, и поставить в предварительно хорошо нагретую духовку с сильным огнем на 10-15 мин, чтобы заяц покрылся румяной корочкой. Зачем уменьшить огонь и через каждые 10 мин в течение 1-1,5 ч поливать стекающим соком, а в конце — сметаной.

МАРИНАДЫ ДЛЯ ДИЧИ

МАРИНАД ДЛЯ ВЫМОЧКИ КРУПНОЙ ДИЧИ

1 стакан 9%-ного уксуса, 2 стакана воды, 2 ст. ложки соли, 1 корень петрушки, 1 морковь, 1 сельдерей (корень), 1 луковица, 12 зерен душистого (ямайского) перца, 6 лавровых листьев, 6 бутонов гвоздики, 3 капсулки кардамона, 0,5 головки чеснока.

Коренья и лук мелко нарезать, смешать с пряностями (кроме чеснока), залить уксусом и водой и вскипятить. В горячий маринад засыпать мелко нарезанный чеснок. Горячим маринадом заливать старое мясо, остуженным — молодое.

МАРИНАД ДЛЯ ВЫМОЧКИ СРЕДНЕЙ ДИЧИ

2 стакана кипятка, 0,5 ч. ложки лимонной кислоты, 2 ч. ложки соли, 1 ст. ложка сухой мяты, 1 ст. ложка можжевеловых ягод, 5-6 бутонов гвоздики, 1 горсть веточек майорана (без зелени), 6 зерен душистого (ямайского) перца, 1 луковица, 0,5 головки чеснока.

Пряности поместить в марлевый мешочек, лук мелко нарезать и вскипятить, затем, пока маринад не остыл, положить мелко нарезанный чеснок, лимонную кислоту, закрыть, дать настояться, затем остудить на холоде. В холодный маринад класть дичь.

ЯГОДНАЯ ПРИПРАВА К ДИЧИ

0,5 стакана сушеной брусники, 0,5 стакана сушеной черники, 1,5 стакана кипятка, 0,5— 1 ч. ложки лимонной кислоты, 4-5 кусков сахара-рафинада или 5 ст. ложек сахарного песку.

Сушеную ягоду залить крутым кипятком, закрыть, подождать, когда разбухнет и остынет, затем добавить лимонную кислоту и сахар, размять, размешать. Добавить, если потребуется, еще кипяченой воды и дать этой смеси постоять 2-3 дня, чтобы она слегка закисла при комнатной температуре.

РЫБНЫЕ БЛЮДА

В русской кухне можно выделить пять разновидностей вторых рыбных блюд:

отварная рыба (в старину ее называли разварной), отвариваемая (а точнее припускаемая) в воде целиком или крупными кусками;

паровая рыба (по-старинному подпарная), отвариваемая на пару, как правило, целиком;

тельная рыба, приготовляемая в филированном виде (бескостном) и защищенная при этом какой-нибудь оболочкой — мучной, яичной;

жареная рыба, приготовляемая, как правило, целиком (рыба небольших размеров) с использованием мучной панировки и сметаны.

(Фактически такое жарение близко запеканию).

томленая рыба, приготовляемая путем длительного томления в духовке в сметанной среде.

РЫБА ОТВАРНАЯ И ПАРОВАЯ

РЫБА ОТВАРНАЯ

1 кг рыбы, 0,5 луковицы, 0,5 корня петрушки, 6 горошин черного перца, 2-3 стакана огуречного рассола, 3-4 тычинки шафрана.

Для приготовления блюд из отварной рыбы лучше всего использовать крупную малокостистую рыбу — осетрину, щуку, треску, сома и т. п., — которую нарезают крупными кусками, очищая только от чешуи и плавников и при этом обязательно сохраняя кожу и хребтовую кость.

Для отваривания берут небольшие низкие эмалированные кастрюли или сотейники, укладывают в них куски рыбы тесно в один ряд и заливают так, чтобы жидкость лишь едва покрывала рыбу. Отваривать лучше всего в огуречном рассоле или в воде с добавлением рассола и пряностей. Продолжительность варки зависит от сорта рыбы и величины кусков. Так, красную рыбу варят 20-25 мин, речную и озерную рыбу из рек Сибири 25-30 мин, рыбу из рек европейской части СССР 12-15 мин, морскую рыбу 8-12 мин. Без крышки и на сильном огне варят мелкие куски рыбы либо морскую рыбу, остальные виды рыб варят под крышкой и на умеренном огне, при первых признаках отставания хребтовой кости от мяса варку прекращают.

В рассольно-водяной смеси с пряностями можно отваривать последовательно несколько порций рыбы.

На гарнир к отварной рыбе можно подать отварной картофель с укропом и луком, хрен, маслины, отварные грибы в сметане.

РЫБА ПАРОВАЯ

Для приготовления паровой рыбы имеется специальная посуда — рыбный котел с решеткой, отделяющей примерно четверть его объема. Уровень воды в таком котле должен быть ниже решетки, а на решетку кладут рыбу — крупными кусками, а иногда и целиком. Котел плотно закрывают крышкой и держат рыбу на сильном огне примерно 25-30 мин с момента закипания. В воду кладут лук и лавровый лист. Готовую рыбу посыпают черным или белым перцем и укропом.

Гарниры для паровой рыбы те же, что для отварной (см. выше).

ТЕЛЬНОЕ

По виду используемого филе — целое или измельченное — различают тельное целиковое и тельное тяпанное. Для обоих видов тельного идет речная и морская рыба, причем для тельного целикового следует брать не особенно крупную рыбу — лучше длиной до 30-35 см, для тельного тяпанного можно использовать любую рыбу, а также готовое рыбное филе. Приготовление состоит из двух операций — подготовки тельного и отваривания его в кипятке с пряностями.

ТЕЛЬНОЕ ЦЕЛИКОВОЕ

750 г рыбы, 2 ст. ложки пшеничной муки, 0,5 луковицы, 0,5 корня петрушки, 2-3 лавровых листа, 7-8 горошин черного перца, 0,25 ч. ложки семян аниса или фенхеля, 2 ч. ложки соли с верхом, 1,25 л воды.

1. Рыбу очистить от чешуи и плавников, распластовать вдоль хребта на две половинки, не снимая кожу, освободить каждую половинку от костей и туго свернуть в виде рулета, перевязать ниткой, чтобы не разворачивалась. Свернутые половинки рыбы хорошо обвалять в муке и уложить плотно в марлевую или бязевую салфетку или специальный мешочек, туго перевязав его суровой ниткой или шпагатом.

2. Подготовить подсоленный кипяток с луком и пряностями и опустить в него тельное в

салфетке на 15 мин.

3. Дать тельному остыть в салфетке 5 мин, затем вынуть и подавать в теплом виде с теми же гарнирами, что и отварную рыбу (см. выше). Можно подать тельное и в холодном виде с хреном, для чего поставить его предварительно на холод и дать застыть.

ТЕЛЬНОЕ ТЯПАННОЕ

500 г рыбного филе, 1 яйцо, 2 луковицы, 1 ст. ложка укропа, 0,5 ч. ложки черного молотого перца, 2 ст. ложки пшеничной или ржаной муки, 1 ст. ложка зелени петрушки, 0,5 ч. ложки соли для тельного, 2 ч. ложки соли для отвара, 1 л воды.

Филе нарубить кусочками размером не более 0,5 x 1 см, размять деревянной ложкой, перемешать с мелко нарезанным луком и пряностями, затем добавить взбитое яйцо, 1 ст. ложку муки, все перемешать в однородную массу, сформовать ее в виде толстой колбасы, обвалять в оставшейся муке и туго обернуть салфеткой (марлевой, бязевой, льняной), перевязав суровой ниткой или шпагатом. Отваривать так же, как тельное целиковое.

ТЕЛЬНОЕ ЖАРЕНОЕ

Тельное можно не только отваривать, но и жарить. Для этого из массы тельного (см. рецепт выше) надо сформовать небольшие тефтели, обвалять их в муке (лучше всего в рисовой) и обжарить в кастрюльке или в глубокой сковороде на растительном масле. Подавать с лимоном и жареным картофелем.

РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ И ЖАРЕНАЯ

ЩУКА В СМЕТАНЕ

Рыба со специфическим запахом (например, щука, некоторые виды морской рыбы) требует особых методов обработки и приготовления.

1-1,5 кг щуки, 1-2 ст. ложки подсолнечного масла, 500-750 г сметаны, 1-2 ч. ложки молотого черного перца, 1 лимон (сок и цедра), 1 щепотка мускатного ореха.

Щуку очистить, натереть перцем снаружи и внутри, облить маслом и целиком положить в глубокую сковороду на керамическую подставку (можно блюдце) и открытой поставить в духовку на 7-10 мин, чтобы рыба зарумянилась. Затем переложить в более тесную посуду, залить сметаной, наполовину покрыть ею щуку, закрыть крышкой и поставить в духовку на слабый огонь на 45-60 мин. Готовую рыбу выложить на блюдо, облить лимонным соком, а образовавшуюся подливку прогреть на плите до загустения, посолить, сдобрить тертым мускатным орехом и цедрой, подать отдельно к рыбе в соуснике или облить им рыбу.

ОКУНИ ИЛИ КАРАСИ, ЖАРЕННЫЕ В СМЕТАНЕ

1 кг рыбы, 2-3 луковицы, 50 г сливочного или оливкового масла, 1,5 стакана сметаны, 2 ст. ложки муки.

Рыбу очистить, посолить, запанировать в муке, положить на разогретую сковороду с маслом и луком, обжарить с обеих сторон слегка, до появления колера, переложить в эмалированную сковороду, обмазать сметаной, поставить в духовку и, когда зарумянится, облить новой порцией сметаны и вновь поставить в духовку, где ее следует жарить, неплотно прикрыв крышкой на 5 мин, примерно 25-30 мин. Подать на стол в сковороде.

ГРИБНЫЕ БЛЮДА

В русской кухне применяются сушеные, соленые, жареные, тушеные и отварные грибы. Особенно распространено употребление соленых и жареных грибов. При этом каждый вид грибов солят отдельно: рыжики, волнушки, грузди, белые, маслята и т. д. Для жарения, наоборот, стараются соединить разные виды грибов, обычно добавляя к небольшому количеству благородных грибов (белых, подосиновиков) сыроежки, маслята, моховики, лисички, опята и т. п., обладающие разным вкусом и свойствами (сухостью, мягкостью и т. п.). Поэтому чем разнообразнее набор в жареных грибах, тем они вкуснее.

Соленые грибы употребляют чаще всего в качестве закусок, добавок в щи, окрошки, солянки и как гарниры ко всем рыбным и к большинству мясных блюд. Жареные грибы, как правило, составляют отдельное блюдо или идут на начинки в пироги и гарниры ко всем мясным блюдам. Что касается сушеных грибов, то они применяются в основном в супах, реже в кашах и отчасти в начинках, когда отсутствуют свежие грибы. Тушеные грибы приготовляют обычно в сочетании с мясом, рыбой, овощами и иногда как самостоятельное блюдо. Отварные грибы в русской кухне употребляют реже всего, в отличие от французской и белорусской.

Отдельных чисто грибных блюд в русской кухне сравнительно мало. В основном это различные закуски из соленых грибов, где последние составляют от 70 до 90% массы, жареные в разных видах грибы (тяпанные, целики), тушеные грибы с капустой и картофелем и грибы в тесте.

ГРИБНАЯ ЗАКУСКА

500 г соленых грибов, 2 луковицы, 0,5 стакана мелко нарезанного зеленого лука, 0,5 головки чеснока, 0,5 ч. ложки черного перца, 1-2 ст. ложки подсолнечного масла.

Соленые грибы крупно порезать (мелкие оставить целыми), лук нарезать мелко, чеснок измельчить или растолочь, все перемешать, добавить перец, масло, равномерно размешать.

ГРИБЫ ТУШЕНЫЕ

500 г очищенных белых грибов и подосиновиков, 2 ст. ложки муки, 50 г сливочного масла, 1 стакан сметаны, 1 луковица, 1 ст. ложка укропа, 1 ст. ложка петрушки, 6 горошин черного перца.

Грибы очистить, вымыть, крупно порезать (мелкие шляпки оставить целыми), еще раз промыть, обвалять в муке, сложить в сотейник, закрыть, поставить на сильный огонь. Появившуюся жидкость (сок) слить, добавить масло, отдельно обжаренный мелко нарезанный лук, зелень укропа и петрушки, перец, посолить и потушить на умеренном огне. Постепенно подливать слитый ранее сок и добавлять сметану, чтобы соус постепенно загустел. Тушить 30— 40 мин. Подавать с отварным картофелем.

ГРИБЫ ЖАРЕНЫЕ

4 стакана очищенных грибов (разных сортов), 100-150 г подсолнечного масла, 2 луковицы, 1 ст. ложка укропа, 2 ст. ложки петрушки, 0,5 стакана сметаны, 0,5 ч. ложки черного перца.

Грибы очистить, промыть, нарезать соломкой, положить на разогретую сухую сковороду, прикрыть крышкой и жарить на среднем огне до тех пор, пока выпушенный грибами сок не выкипит почти полностью; затем посолить, добавить мелко нарезанный лук, подлить масло, перемешать и продолжать жарить на более умеренном огне до образования коричневатого колера около 20 мин. После этого поперчить, посыпать мелко нарезанной зеленью укропа и

петрушки, перемешать, прожарить 2-3 мин, добавить сметану и довести ее до кипения.

ГРИБЫ ЦЕЛИКИ

500 г очищенных белых грибов (шляпок), 1 яйцо, 0,5 стакана ржаных толченых сухарей, 100 г подсолнечного масла, 1 ст. ложка сметаны, 1 ст. ложка укропа, 0,5 головки чеснока, 1 ч. ложка соли.

Шляпки белых грибов обварить крутым кипятком, обсушить полотенцем, обвалять в хорошо взбитом яйце, затем в сухарях и пожарить на сильно раскаленной сковороде в масле. Укроп, чеснок и соль растереть в ступке до получения однородной массы, прибавить к ней сметану и затем размешать с поджаренными грибами.

ГРИБЫ, ЖАРЕННЫЕ В ТЕСТЕ

20 белых сухих грибов, 0,5 стакана кваса, пива или воды, 2 ч. ложки подсолнечного масла, 0,25 стакана масла для жарения, 0.25 ч. ложки соли, 2-3 ст. ложки муки, 3 лавровых листа, 8 горошин черного перца

Сухие грибы отварить в 0,5 л воды с лавровым листом и перцем (отвар использовать для супа). Грибы обсушить. Из кваса, подсолнечного масла, соли и муки сделать жидкое тесто. Обмакивать в нем подготовленные грибы и поджаривать в масле на сковороде.

КУНДЮМЫ (12)

Кундюмы, или кундюбки — старинное русское блюдо XVI в., представляющее собой своего рода пельмени с грибной начинкой.

От обычных пельменей кундюмы отличаются не только особой начинкой. Тесто для кундюмов замешивается на растительных маслах (подсолнечном или маковом) и горячей воде и представляет собой, таким образом, сочетание заварного и вытяжного теста. Начинка может быть приготовлена как из свежих, так и из сухих грибов в сочетании с крупой (гречневой, рисом) и пряностями.

И, наконец, в отличие от пельменей кундюмы не отваривают, а вначале пекут, затем томят в духовке.

Для теста: 2 стакана (320 г) пшеничной муки, 0,75 стакана кипятка, 4 ст. ложки подсолнечного масла.

Для отвара: 0,5 л воды, 3 лавровых листа, 4-5 горошин черного перца, 2-3 зубчика чеснока, 1 ст. ложка зелени петрушки, 1 стакан сметаны.

Для начннки: 20 сухих белых грибов, 1 стакан крутой гречневой каши или отварного риса, 4 ст. ложки подсолнечного масла, 1 луковица, 1 яйцо.

Подготовка начинки. Грибы отварить в воде, отвар слить в отдельную посуду, а грибы мелко порубить и обжарить вместе с мелко нарезанным луком в масле; перемешать с кашей и рубленым крутым яйцом, хорошо размять в однородную массу.

Подготовка теста. В подсолнечное масло залить крутой кипяток, всыпать в эту смесь муку и быстро замесить тесто, хорошенько размяв его руками, а затем раскатать в очень тонкий пласт (почти до прозрачности), не подсыпая при этом муки, так как это тесто не прилипает к доске.

Подготовка кундюмов. Раскатанное тесто нарезать квадратами 5x5 см, положить на каждый квадратик небольшой кусочек начинки и сформовать пельмени. Из указанного количества теста и начинки должно получиться примерно 100 пельменей.

Приготовление кунидюмов. Лист, противень или широкую сковороду смазать маслом, уложить на нее одним слоем кундюмы и испечь их в духовке на умеренном огне в течение

12-15 мин. Затем переложить кундюмы в горшочек, залить горячим грибным отваром, посолить, добавить пряности и поставить на 15 мин в духовку, после чего залить сметаной и выложить в тарелки.

КАШИ

Каша — одно из самых распространенных русских национальных блюд, второе после щей по своему значению на русском столе.

Длительное время каша была любимым блюдом в России, а первоначально даже торжественным, обрядовым. Она употреблялась на празднествах, в том числе на пирах, на свадьбах, на крестинах. Вот почему в XII-XIV вв. слово «каша» было равнозначно слову «пир». Так, летопись сообщает, что в 1239 г. князь Александр Невский устроил большую кашу в Торопце, а затем другую в Новгороде. Позднее каша стала постоянно употребляться при всяких коллективных работах, особенно во время взаимной выручки при жатве, когда действовали сообща, артелью. Поэтому артель нередко стали называть «кашей». «Мы с ним в одной каше», — означало водной артели, одном отряде, одном коллективе. Особенно долго сохранялось это значение «каши» на Дону и в других местах, где селилась русская вольница.

Разнообразие видов русских каш базировалось прежде всего на многообразии сортов круп, производимых в России. Почти из каждого вида зерна делалось несколько видов круп — от целых до дробленных различным образом. Больше всего любили крупы из гречихи. Помимо крупной крупы — ядрицы, идущей для крутых, рассыпчатых каш, делали и более мелкую — велигорку и совсем мелкую — смоленскую (они не дробились, как современный «продел», а окатывались круглыми). Кроме того, из гречихи получали так называемую обварную крупу, которую, завернув в ткань, быстро обваривали в кипятке, а затем высушивали и только после этого употребляли в каши. Из ячменя делали крупу трех видов — перловую крупную, голландку, помельче, но побелее, и ячневую, совсем мелкую, вроде манной. Ячневые каши были любимым кушаньем Петра I. Широко были распространены полбенная каша из полбы (ныне возделывается только в Закавказье, где называется «зандури»), пшенная (из проса), манная (из твердых пшениц), овсяная (из целого и дробленого овса) и зеленая (из молодой, недозрелой, вполовину налившейся ржи). В XIV-XV вв. вошла в употребление рисовая каша из привозного, а затем и своего, русского, так называемого акулининского или суходольного риса, выращиваемого в Астраханской и Саратовской областях. Позднее, в XIX в., появились в России и привозные или искусственные виды круп — саго и розовая крупа из крахмала, которые, однако, употребляли довольно редко.

В русской кухне каши издавна делились по консистенции на три основных вида — кашицы (или жиденькие кашки), размазни (или вязкие каши) и крутые, рассыпчатые. Больше всего любили в России рассыпчатые каши, в старину охотно ели также кашицы (особенно с рыбой), заменявшие суп, размазни же недолюбливали: считалось, что это ни то и ни се, словом, смотрели на них как на испорченные каши.

Каждый из перечисленных видов отличается количеством жидкости, в которой варится каша. Чем больше воды (молока, бульона), тем жиже каша. Кроме того, в более жидких кашах есть еще и слизь, которая при приготовлении крутых каш либо сливается, либо не успевает вывариться из зерна. Наличие или отсутствие этой слизи придает кашам в целом различный вкус. Надо еще иметь в виду, что изменить соотношение между крупой и жидкостью уже после того, как каша начала вариться, нельзя. Иными словами, нельзя выпарить воду после соединения ее с крупой так, чтобы это не отразилось на консистенции (как это можно сделать с корнеплодами или бобовыми), нельзя превратить жидкую или вязкую кашу в крутую, рассыпчатую. Вот почему так важно правильно залить крупу водой для получения каши того или иного вида. При этом удобнее руководствоваться соотношениями объемов воды и круп (столько-то стаканов крупы на столько-то стаканов воды).

В прошлом почти все каши готовили одинаково: крупу и воду помещали в глиняный горшок и распаривали в русской печи. Это требовало большого времени, порой 4-5 ч, хотя и давало неплохие результаты. С переходом к наплитному приготовлению продолжительность варки каш сократилась примерно до 1 — 1,5 ч, однако ненамного, если ее после этого распаривают в духовке или тепло укутывают. Между тем, изменив привычную технологию и соблюдая определенное соотношение воды и крупы, можно сократить время варки каш на газовой плите до 15-20 мин. Для этого надо, например, менять среду, в которой варится крупа, дважды: вначале легко отваривать крупу в большом количестве подсоленного кипятка, затем лишнюю воду со слизью сливать и доваривать кашу в молоке. Такой прием можно использовать для рисовой, пшенной и ячневой каш. А для гречневой каши важно точно отмерить воду: ровно вдвое по объему больше, чем крупы, и выпарить эту воду, не мешая кашу, за 15 мин. Для овсяной каши соотношение воды иное: на 2 стакана овсяной крупы 3 стакана воды. Эту воду быстро выпаривают, заливают кашу 0,5-1 стаканом мясного бульона и уваривают, обязательно помешивая.

В процессе варки кашу нужно все время помешивать (кроме гречневой и рисовой), следить, чтобы не подгорела, сливать излишнюю воду, доливать молоко и т. д.

Надо обращать внимание и на состояние крупы: ее спелость, засоренность и т. п. Рассыпчатую гречневую кашу, например, можно сварить только из спелой гречихи без зеленоватого отлива, в противном случае каша получится вязкой, как бы правильно ее ни варили.

Однако каша в чистом виде еще не каша. Вкус ее будет во многом зависеть от того, чем ее сдобрили и приправили. Для этого надо хорошо знать и чувствовать, что подходит к данному виду крупы и каши, с чем она лучше сочетается.

Конечно, прежде всего к кашам идет масло:

«Кашу маслом не испортишь», — гласит пословица. Но масло отнюдь не единственная и, главное, не первая добавка в кашу, а заключительная. Самыми же расппостпаненными добавками в каши являются молочные продукты — молоко, простокваша, пахта, сметана, творог и сливки. Фактически они идут во все виды каш и часто составляют шестую, а то и четвертую часть их объема. На втором месте по частоте применения в качестве добавок стоят мясо, рыба, горох, яйца и грибы. Первые три продукта используются чаще всего в кашицах (особенно рыба), последние два — в рассыпчатых кашах. Лук идет во многие виды каш. К некоторым кашам подходят подмешиваемые в небольших количествах тыквенное пюре (к пшену) и мак (к ячневой каше). Для создания же сладкой гаммы, кроме сахара, используют варенье, мед, изюм, урюк, курагу, орехи, свежие фрукты, шоколад, подходящие к белым кашам (манной, рисовой, саго). Из пряностей в каши идут черный и красный перец, петрушка, сельдерей, пастернак, чеснок, корица, бадьян, цедры, мускатный орех, ваниль.

Что же касается, наконец, масел, то здесь годятся почти все животные и растительные масла. Свиное нутряное сало и бараний жир идут в основном в горячие кашицы.

Для рассыпчатых каш наиболее характерно использование сливочного и топленого масла, а из растительных — подсолнечного, конопляного, макового, орехового, в том числе и миндального.

В печи и духовке кашу лучше всего варить в глиняных горшках и чугунах, а при наплитном приготовлении — использовать металлическую посуду, преимущественно алюминиевую с закругленным дном, типа котелков. Только жидкие кашицы можно варить в эмалированной посуде, но все время следить, чтобы не пригорели.

КАШИЦА СМОЛЕНСКАЯ

1,5 стакана мелкой гречневой крупы (продела), 1 л воды, 2 луковицы, 2 корня пастернака,

2-3 ст. ложки зелени петрушки, 1/2 ч. ложки черного молотого перца, 0,5 стакана сметаны, 2 ст. ложки топленого или сливочного масла, 1 ч. ложка соли.

В подсоленный кипяток положить целую луковицу, мелко нарезанные корни пастернака, проварить 5 мин, затем засыпать крупой и варить на медленном огне, помешивая, до полного разваривания крупы. После этого луковицу вынуть, снять кашицу с огня, заправить перцем, петрушкой, сметаной.маслом, досолить и дать постоять под крышкой 15 мин для распаривания.

КАШИЦА КОСТРОМСКАЯ (ЗАСПИЦА ГЛАЗУНЬЯ)

1,5 стакана ячневой крупы, 2 л воды, 0,25 стакана гороха, 1 луковица, 2 ст. ложки тимьяна или чабера, 3 ст. ложки сливочного или подсолнечного масла, 1 ч. ложка соли.

Ячневую крупу промыть в нескольких водах и отварить в подсоленной воде в течение 15— 20 мин (с момента закипания) на умеренном огне, обязательно снимая образующуюся сверху пену, затем лишнюю, свободно отделяющуюся воду слить, добавить заранее замоченный и разваренный в воде горох и мелко нарезанный лук и продолжать варить на медленном огне до полного размягчения кашицы. Заправить маслом, тимьяном, размешать, проварить 5 мин.

КАШИЦА ТИХВИНСКАЯ (КАШИЦА ГОРОХОВАЯ С ЗАСПОЙ ГРЕЧНЕВОЙ)

0,5 стакана гороха, 1,5 л воды, 1 стакан гречневого продела, 2 луковицы, 4 ст. ложки топленого или подсолнечного масла.

Горох промыть, разварить в воде, ни в коем случае ее не подсаливая, и, когда вода на 1/3 выпарится и горох будет почти готов, засыпать продел и варить его до готовности. Затем заправить мелко нарезанным луком, поджаренным на масле, и посолить.

КАШИЦА БЕЛЕВСКАЯ (КАШИЦА ОВСЯНАЯ СЛАДКАЯ)

2 стакана овсяных хлопьев «Геркулес», 1 л воды, 0,5 л молока, 0,5 ч. ложки бадьяна, 0,5 ч. ложки корицы, 0,5 ч. ложки кориандра, 4 бутона гвоздики, 1 лимон (свежая цедра с лимона), 0,5 стакана сливок, 5-6 ст. ложек сахара, 1 ч. ложка соли.

В слегка подсоленной воде разварить «Геркулес» до вязкой каши, снимая все время появляющуюся на поверхности пену, даже когда еще не начнет кипеть. Затем кашу залить молоком, размешать, довести до кипения, отделить неразварившиеся твердые хлопья и вновь варить на очень медленном огне, все время помешивая, добавить через 10-15 мин сахар, а когда он разойдется, заправить пряностями, проварить 5-7 мин, влить сливки, размешать, снять с огня.

КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ

3 стакана воды, 1,5 стакана гречневой крупы ядрицы, 2 луковицы, 2 яйца, 3-4 сухих белых гриба, 6-7 ст. ложек подсолнечного масла.

Ядрицу перебрать, отсеять от мучной пыли (но не мыть), залить водой, засыпать растертыми в порошок грибами и поставить на сильный огонь, закрыв крышкой. Когда закипит, огонь убавить наполовину и продолжать варить 10 мин до загустения, затем вновь убавить огонь до слабого и варить еще около 5-7 мин до полного выпаривания воды. Снять с огня, завернуть в теплое на 15 мин. Одновременно в другой кастрюле разогреть масло, обжарить в нем мелко нарезанный лук, посолить. Крутые яйца мелко порубить и всыпать вместе с поджаренным в масле луком в кашу, равномерно размешать.

КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ

4,5 стакана молока, 2 стакана гречневой крупы ядрицы, 0,5 стакана сливок.

Ядрицу перебрать, залить молоком, варить до полного его выкипания, затем залить сливками, чуть-чуть посолить и поставить на 10— 15 мин в духовку.

КАША ГРЕЧНЕВАЯ ПУХОВАЯ

2 стакана ядрицы, 2 яйца, 4,5 стакана молока, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 стакана сливок.

Крупу перетереть со взбитыми яйцами, рассыпать на противне и высушить в нагретой предварительно духовке, но с выключенным огнем. Затем залить молоком, заправить маслом и варить, как кашу гречневую молочную (см. выше). Когда будет готова, посолить по вкусу, дать остыть, затем протереть через дуршлаг и есть со сливками.

КАША ЯЧНЕВАЯ РАЗМАЗНЯ

2 стакана ячневой крупы, 3 л воды, 1 стакан молока, 1,5 стакана творога, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ч. ложка соли.

Крупу засыпать в холодную подсоленную воду и варить на умеренном огне, все время снимая пену. Как только начнут появляться признаки выделения из крупы густой белой слизи, лишнюю воду сцедить и продолжать варить кашу в другой посуде, долив молока и все время помешивая, до получения густой размазни. Когда каша станет мягкой, заправить ее творогом, досолить, размешать равномерно, дать постоять 5 мин под крышкой, не нагревая, затем заправить маслом.

КАША ОВСЯНАЯ

2 стакана овсяных хлопьев «Геркулес», 0,75 л воды, 0,5 л молока, 2 ч. ложки соли, 3 ст. ложки масла сливочного.

Крупу залить водой и варить на медленном огне до вываривания воды и полного загустения, затем в два приема долить горячим молоком и, продолжая помешивать, варить до загустения, посолив. Готовую кашу заправить маслом.

КАША РИСО-ОВСЯНАЯ РАССЫПЧАТАЯ

1.5 стакана риса, 0.75 стакана овса, 0.7 л воды, 2 ч. ложки соли, 1 луковица, 4-5 зубчиков чеснока, 4-5 ст. ложек подсолнечного масла, 1 ст. ложка укропа.

Рис и овес промыть отдельно, равномерно перемешать, затем засыпать рисо-овсяную смесь в кипящую воду и плотно закрыть кастрюлю крышкой, чтобы пар не выходил (этим способом можно готовить только в плотно закрытой посуде). Держать на сильном огне в течение 12 мин, затем убавить огонь до среднего и держать еще 5-8 мин, после чего снять с огня, укутать теплым и лишь через 15— 20 мин открыть крышку. Готовую кашу заправить обжаренным на масле луком и мелко нарезанными чесноком и укропом. Прогреть в сковороде на медленном огне 3-4 мин.

КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ СЛАДКАЯ

1,5 стакана риса, 0,5 л воды, 0,5 стакана молока, 3 ст. ложки сахара, 0,5 ч. ложки корицы или бадьяна, 3-4 ст. ложки сливочного масла.

Приготовить рис так же, как для каши рисо-овсяной несладкой, но отварив рис, переложить его в другую посуду, долить горячего молока и дать ему впитаться в рис (без подогрева); заправить сахаром, пряностями и маслом и прогреть еще 3-4 мин в духовке или водяной бане.

КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ

1 стакан пшена, 2 стакана воды, 2 стакана молока, 2 ст. ложки сливочного масла.

Пшено перебрать, промыть 5-6 раз в кипятке, пока вода после промывки не станет чистой, затем залить горячей водой, поставить на огонь, посолить, снять пену, быстро выпарить всю воду, пока пшено еще не успело развариться, а затем долить горячего молока и продолжать варить кашу на умеренном и затем слабом огне до полного загустения. Готовую кашу заправить маслом, размешать.

КАША ПШЕННАЯ — ТЫКОВНИК

1 стакан пшена, 2 стакана воды, 2 стакана молока, 1 стакан тыквенного пюре, 3 ст. ложки сливочною масла, 0.5 стакана сливок, 1 яйцо.

Сварить пшенную молочную кашу (см. выше), смешать ее со сваренным на молоке тыквенным пюре, мелко нарубленным крутым яйцом, половиной порции сливочного масла и переложить в глиняный горшок, обмазанный изнутри маслом. Поставить в духовку на 15 мин.

КОЛИВО

2 стакана ячневой крупы, 3 л воды, 1 стакан молока, 0.75-1 стакан мака, 2-3 ст. ложки меда, 2 ст. ложки клюквенного или смородинового варенья.

Крупу промыть, отварить в воде на умеренном огне, снимая все время пену. Как только крупа начнет выделять слизь, лишнюю воду слить, кашу переложить в другую посуду, добавить молоко и варить до мягкости крупы и загустения, все время помешивая.

Отдельно подготовить мак: залить его крутым кипятком, дать распариться, через 5 мин воду слить, мак промыть, вновь залить крутым кипятком, сразу же слить его, как только начнут появляться капельки жира на поверхности воды. Затем распаренный мак перетереть в ступке (фарфоровой), добавляя по полчайной ложечке кипятку к каждой столовой ложке мака.

Подготовленный мак смешать с загустевшей, размягченной ячневой кашей, добавить мед. прогреть на медленном огне 5-7 мин. непрерывно помешивая, снять с огня, заправить вареньем.

ГУРЬЕВСКАЯ КАША

1,25 л сливок, 0,5 стакана манной крупы, 0,5 кг орехов (лешины, кедровых, грецких), 10 орехов горького миндаля или 4-5 капель миндальной эссенции, 0,5 стакана сахара, 0,5 стакана варенья (клубничного, земляничного, вишневого без косточек), 2 ст. ложки сливочного масла, 1 капсулка кардамона или 3-4 ч. ложки молотой лимонной цедры, или 2 ч. ложки корицы, 0,25 ч. ложки молотого бадьяна.

Подготовка орехов. Орехи, очищенные от скорлупы, залить кипятком на 2-3 мин, очистить от тонкой кожицы, подсушить и истолочь в ступке, подливая по 1 ч. ложке теплой воды к каждой полной столовой ложке орехов. Сложить в чашку.

Подготовка пенок. Сливки вылить в плоскую посуду (чугунную эмалированную сковороду), поставить в нагретую духовку и снимать образующиеся крепкие пенки, когда они начнут румяниться, складывая их в отдельную посуду.

Собрать 12-15 пенок.

Подготовка манной каши. На оставшихся сливках или молоке сварить густую хорошо разваренную манную кашу, всыпать в нее толченые орехи, сахар, масло, растертые пряности, перемешать.

Приготовление гурьевской каши. В огнеупорную эмалированную сковороду с высокими краями или широкий плоский сотейник налить немного подготовленной манной каши, чтобы образовался слой в 0,5-1 см, закрыть его пенкой, вновь налить слой каши потоньше, вновь переслоить пенкой и т. д. В предпоследний слой добавить немного варенья и бадьян. Поставить на 10 мин в предварительно хорошо нагретую духовку, но со слабым огнем. Затем вынуть, залить сверху оставшимся вареньем (большей частью) и подать в той посуде, в которой готовили кашу.

БЛИНЫ

Блины — одно из самых древнейших изделий русской кухни, появившееся еще до IX в. в языческие времена. Слово «блин» — искаженное «млин» от глагола «молоть». «Мелин», или «млин», означает изделие из намеленного, т.е. мучное изделие. Это едва ли не самое экономное мучное блюдо, для которого требуется минимум муки при максимуме жидкости (воды, молока), поскольку для блинов употребляется весьма разжиженное тесто. Еще более увеличивают объем этого теста дрожжи. Встречающееся кое-где ныне использование соды для блинов заимствовано с Запада сравнительно недавно и несвойственно русской кухне. Русские блины отличаются совершенно особой консистенцией, они мягки, рыхлы, ноздреваты, пышны, легки и при этом как бы полупрозрачны, с четко различимым рисунком многочисленных пор. Такие блины как губка впитывают в себя растопленное масло, сметану, отчего делаются сочными, лоснящимися и вкусными.

Известно несколько видов блинов, различающихся между собой главным образом используемым для них сырьем (мукой, водой или молоком, маслом, яйцами), технология же приготовления для всех видов в основных чертах почти одинакова.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА ДЛЯ БЛИНОВ

Блинное тесто замешивается за 5-6 ч. до выпечки — опарным способом. Это значит, что вначале в воде или молоке с дрожжами растворяется только часть муки, а затем, когда опара подойдет, добавляется остальная муки, соль, сахар, масло; все это иногда еще обваривается молоком (заварные блины), а затем подмешиваются взбитые яичные белки, сливки, после чего тесто должно еще подойти и только тогда его используют для выпечки.

Количество и вид муки, идущей на опару и на вторую засыпку, варьируют. Кроме того, меняется порой и количество подъемов теста — тесто по консистенции должно напоминать густую сметану. Для этого соотношение жидкости и муки в тесте должно быть примерно одинаковым: объем жидкости должен соответствовать объему муки. При этом в понятие «жидкость» в блинном тесте входит вода (или молоко), растопленное масло, яйца, сливки, разведенные дрожжи. Лучшие, испытанные соотношения: 4-5 стаканов муки на 4-5 стаканов «жидкости». Правда, поскольку мука может быть разного вида (гречневая, пшеничная) и разной сухости и поскольку ее можно смешивать в разных пропорциях (треть, половина, две трети), то в каждом конкретном случае бывают небольшие отклонения в ту или иную сторону, но эти отклонения никогда не превышают десятой или даже двенадцатой части общего объема взятых продуктов.

При подготовке теста надо обращать внимание на следующие три фактора: во-первых,

дрожжи должны быть свежими и в достаточном, но не избыточном количестве; во-вторых, тесто на всех стадиях (при растворении опары, добавлении муки, молока, яиц и т.д.) надо взбивать и растирать очень тщательно (в нем не должно быть ни единого комочка); в-третьих, обваривать опару (если это требуется по рецепту) надо не крутогорячим и не полностью вскипевшим молоком, а лишь доведенным почти до кипения, а затем слегка остуженным, но не менее чем до 45оС. В случае если опара не обваривается горячим молоком, то перед самой выпечкой в тесто осторожно добавляют белково-сливочную смесь, для получения которой взбивают немного сливок и в них вводят взбитые белки (но не наоборот!). Эту смесь добавляют для повышения рыхлости, нежности и ноздреватости блинов.

ПОДГОТОВКА ПОСУДЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ БЛИНОВ

Настоящие блины можно выпекать только на черных чугунных сковородах небольших размеров. Такие сковороды никогда не следует мыть водой. Чистят их так: ставят на огонь, наливают немного растительного масла, насыпают 1 ст. ложку крупной соли и дают хорошенько накалится, а затем слегка остыть. Еще горячую сковороду быстро, но тщательно протирают чистой ветошью или бумажными салфетками, чтобы снять весь нагар, затем вновь посыпают сухой солью, протирают еще раз, и, наконец, когда соль убрана, вновь протирают мягкой сухой тряпочкой. Если тряпочка при этом осталась чистой, значит сковорода хорошо подготовлена. Если сковорода вычищена недостаточно тщательно, то первый же блин не удается (отсюда выражение «первый блин комом»). В этом случае вновь надо налить масла на сковороду, насыпать соли и почистить еще раз. Иначе можно испортить и все остальные блины.

Выпечка блинов. Процесс выпечки внешне прост: готовое тесто берут осторожно, не давая ему опадать, большими деревянными ложками или половниками и лью на раскаленные, смазанные маслом сковороды. При этом количество взятого каждый раз теста должно быть таково, чтобы оно могло разлиться тонким ровным слоем по всей сковороде. Этот навык дается практикой. Кроме того, имеет значение и количество масла, которым смазана сковорода. Если масла мало — блин будет пригорать, если много — будет толстым, неровным, так как излишнее масло будет препятствовать тесту разливаться по сковороде равномерным слоем.

Чтобы получить ровный и одинаковый для всех блинов слой масла, его не льют на сковороду, а смазывают ее перед выпечкой каждого блина. Смазать сковороду можно перышком, предварительно погруженным в масло. Но перышко неудобно тем, что его надо часто менять: оно быстро выходит и строя. Кроме того, масло слишком впитывается в перо и ложится на сковороду не совсем ровным слоем. Поэтому лучше смазывать сковороду маслом половинкой луковицы (или сырой очищенной картофелины), разрезанной поперек и наколотой на вилку. Ровной, срезанной поверхностью луковицы, обмакнув ее в масло, налитое в блюдечко, смазывают сковороду, как «щеточкой». Если поверхность луковицы постепенно обжарится слишком сильно, ее можно сменить.

Когда сковорода предварительно разогрета, правильно смазана и на нее налито достаточное количество теста, то блин печется недолго. Как только он начнет подыматься и румянится, его можно смазать сверху маслом с помощью той же луковицы и сразу же перевернуть на другую сторону, иначе блин можно засушить.

ВИДЫ БЛИНОВ

Блины различают и называют по тому виду муки или крупы, которые идут на их изготовление: ржаные, гречневые, гречнево-пшеничные, пшеничные, пшенные, манные. Таким образом, разнообразной может быть сама основа блинов. Но этого мало. Отличны по технологии, например, заварные блины. Кроме того, разнообразие в ассортимент блинов вносят и различные способы употребления их. Один из них широко известен — это обычай есть готовые блины с жирными или острыми добавками, либо макая их в масло или сметану, либо заворачивая в них соленую рыбу (селедку, кету, семгу, горбушу) или икру. Реже употребляется еще один способ — это введение в блины припеков в момент их выпечки. Классическим

припеками служат лук, крутые яйца, творог, сушеные снетки. Припек делают так: насыпают на середину сковороды рубленый лук, крутые яйца и заливают их тестом; можно иначе — уже почти испеченный блин, не снимая со сковороды, намазывают сверху тонким слоем творога, стертым с сырым яйцом, и затем, обмазав его маслом, быстро переворачивают на другую сторону, прижимая к накаленной поверхности сковороды (это называется «прижарить в пылу»).

Одной из разновидностей блинов (а не пирогов!) следует считать и так называемые блинчатые пироги, т.е. несколько блинов, наслоенных стопкой один на другой и переложенных между собой различной начинкой, чаще всего из мясного фарша, пережаренного с луком, с рублеными крутыми яйцами. Такие стопки блинов смазывают с боков смесью яиц, муки и молока, чтобы фарш не вываливался, и обжаривают слегка в духовке.

ГРЕЧНЕВЫЕ БЛИНЫ НА ВОДЕ

4 стакана гречневой муки, 1 стакан холодной воды, 3,5 стакана горячей воды, 25 г дрожжей, 1 ч. ложка сахара, 1 ч. ложка соли, 0,5 стакана подсолнечного масла (для жарения).

Холодную воду развести с таким же объемом муки и заварить это тесто горячей водой, размешать, остудить, добавить дрожжи, дать подойти.

Добавить остальную муку, сахар, соль, дать подойти и печь блины.

ГРЕЧНЕВЫЕ БЛИНЫ НА МОЛОКЕ

4 стакана гречневой муки, 4,5-5 стаканов молока, 25 г дрожжей, 2 яйца, 25 г сливочного масла, 1 ч. ложка соли, 1 ч. ложка сахара, 0,5 стакана подсолнечного масла.

Две трети приготовленной по рецепту порции молока, дрожжи, муку, сливочное масло, желтки вымешать, дать подойти.

Добавить соль, сахар, обварить остальным молоком, взбить, ввести взбитые белки, дать подойти вторично и сразу же печь.

ГРЕЧНЕВО-ПШЕНИЧНЫ БЛИНЫ

3,5 стакана гречневой муки, 1,5 стакана пшеничной муки, 2,5 стакана теплой воды, 2 стакана кипящего молока, 25 г дрожжей, 25 г сливочного масла, 2 яйца, 1 ч. ложка сахара, 1 ч. ложка соли, 0,5 стакана растопленного масла.

В воде развести дрожжи, прибавить всю пшеничную муку и равный объем гречневой, дать подойти.

Всыпать оставшуюся гречневую муку, вновь дать подойти.

Заварить тесто горячим молоком, остудить, положить сахар, соль, масло, дать подойти и затем печь.

ГРЕЧНЕВО-ПШЕНИЧНЫЕ БЛИНЫ СДОБНЫЕ (ПОЛОВИННЫЕ)

2 стакана гречневой муки, 2 стакана пшеничной муки, 4 стакана молока, 25 г дрожжей, 50 г сливочного масла, 2 ч. ложки сахара, 1 ч. ложка соли, 5 яиц, 0,5 стакана подсолнечного или топленого масла.

Гречневую муку развести в 1 стакане холодного молока и заварить 2 стаканами горячего, остудить.

Ввести дрожжи и дать подойти тесту в теплом месте.

Тесто взбить, добавить соль, пшеничную муку, масло, желтки, растертые с сахаром, оставшееся молоко, взбитые белки, дать подойти и затем в печь.

ПШЕНИЧНЫЕ БЛИНЫ (КРАСНЫЕ)

4,5 стакана пшеничной муки, 4 стакана молока, 25 г дрожжей, 25 г дрожжей, 25 г сливочного масла, 100 г сливок, 2 яйца, 2 ч. ложки сахара, 1 ч. ложка соли.

Половину муки, дрожжи, масло растворить в молоке, дать подойти.

Тесто взбить, добавить остальную муку, соль, желтки, растертые с сахаром, вновь взбить, ввести взбитые белки и сливки, дать подойти и затем печь.

ПШЕННЫЕ БЛИНЫ

1 л воды, 400 г пшена, 400 г пшеничной муки высшего сорта, 400 г гречневой муки, 25-30 г дрожжей, 2 ч. ложки сахара, 2 ч. ложки соли.

Пшено промыть 5-7 раз в кипятке, залить водой, сварить жидкую кашицу, хорошо разварив пшено, остудить. (Объем кашицы должен быть равен 1 л). Добавить в кашицу пшеничную муку, дрожжи, дать подойти. Затем добавить гречневую муку, сахар, соль, размешать, дать подойти.

Обварить тесто горячей водой, развести его до консистенции сметану и через 15 мин после этого начать печь блины.

ПИРОГИ

Пироги занимают на русском столе видное и притом всегда почетное место. Это одни из тех подлинно национальных изделий, которые дошли до нас из глубокой древности, избежав какого бы-то ни было иностранного влияния.

Пироги приготовлялись и употреблялись на Руси вначале исключительно по праздникам. Само слово «пирог», происшедшее от древнерусского слова «пир», указывает на то, что ни одно торжественное застолье не могло обходиться без пирогов. При этом каждому празднеству соответствовал свой особый вид пирогов, что и послужило причиной разнообразия русских пирогов как по внешнему виду, так и по тесту, начинкам и вкусу.

Длительное существование пирогов как излюбленного кушанья в значительной степени объясняется не только их высокими вкусовыми достоинствами, но и тем, что они оказались, можно сказать, удобной формой концентрированного питания. Часто в пироге в буквальном смысле заключался привычный домашний обед русского человека, т. е. хлеб, щи, каша, так как пироги начинялись чаще всего капустой, репой, кашей, грибами. Поэтому с расширением различных форм внедомашнего труда пироги стали брать с собой на работу, в дорогу. Именно в этот период родилась пословица «В пирог все завернешь».

В классическом национальном русском обеде пироги идут всегда после рыбы, рыбного блюда, так что за ними следует еще одно второе — жаркое или каша; в более простом русском обеде они следуют либо сразу после супа, либо после второго блюда.

С середины XIX в. вошло в обычай, особенно в ресторанах, подавать кулебяки, пироги с кашей или расстегаи к соответствующим первым блюдам — мясному бульону, щам или ухе. В конце XIX — начале XX вв. слоеные пироги стали подавать также как закуску к завтраку или как самостоятельное блюдо к полднику и ужину. Сладкие пироги подаются к чаю.

В настоящее время для пирогов используется пшеничная мука. Первоначально же, в XII-XIV вв., русские пироги делались преимущественно из ржаной муки, впоследствии с небольшой примесью пшеничной, а еще позднее к пшеничной муке низшего сорта стали примешивать небольшое количество муки высшего сорта. Постепенно сложилась традиция делать тесто для пирогов из своего рода мучного «коктейля», что оказало влияние на

особенности вкуса и консистенции теста.

Тесто русского пирога должно быть всегда кислым, дрожжевым, или живым, жилым, как его образно называли в старину. В качестве закваски могут использоваться наряду с дрожжами простокваша, сметана, пиво, брага, сыворотка. Нередко кислые компоненты соединяются в разных сочетаниях, и это дает возможность разнообразить консистенцию и вкус кислого теста. В прошлом в качестве закваски для пирогов очень часто применяли отрубяно-дрожжевую опару: отруби заваривали кипятком, давали немного постоять, затем разводили теплой водой, добавляли дрожжей и оставляли на ночь. Считалось, что пироги из теста, приготовленного на опаре, вкуснее, лучше, а теста получается больше. В настоящее время в быт вошел и укрепился безопарный, более быстрый способ приготовления теста.

Разнообразны и сдобные компоненты, входящие в состав теста для русских пирогов. Это прежде всего молоко, а затем различные виды жиров (растительные, сливочные, говяжий жир) и в гораздо меньшей степени — яйца. Выбор жира обычно связан с выбором начинки. Так, в пироги с растительной начинкой и рыбой традиционно используются растительные масла, в пироги с мясной начинкой — говяжий почечный жир, в пироги из птицы и в кулебяки — сливочное и топленое масло.

Свобода в выборе основных компонентов теста — муки, заквасок, жидкости, сдобы — привела к появлению многочисленных вариаций, вследствие чего пироги почти у каждой хозяйки носят известный отпечаток индивидуальности. Вместе с тем сложились и определенные традиции, устанавливающие пропорции основных частей теста.

Тесто для несладких пирогов должно быть не слишком плотным по консистенции, проховым, как говорили встарь, т. е. рыхлым. Для этого готовят густое, но не крутое (за исключением теста для колобовых пирогов) тесто, чаще всего сдобное, причем сдобность достигается с помощью молока или масла и в меньшей степени с помощью яиц, способствующих плотности и сухости теста. Так, на 1 кг муки должно приходиться примерно около 0,5 л жидкости, включая воду, молоко, все жиры и яйца. Что же касается яиц, то обычная их доля в тесте для пирогов весьма невысока — 1 яйцо на каждые 800 г муки, или 1,25 яйца на 1 кг муки.

В тесто для сладких пирогов кладут больше яиц и масла, чем в тесто для несладких пирогов, и, кроме того, делают его несколько круче по консистенции и раскатывают в более толстый пласт, чтобы воспрепятствовать разъеданию теста сахаром и сладкой начинкой (вареньем). В несладких пирогах, наоборот, достоинством является большое количество начинки и тонкая, сухонькая корочка. Исключение составляют лишь кулебяки, где тесто снизу пирога делается несколько толще, чтобы увеличить слой начинки, но по консистенции остается таким же некрутым, как и для прочих несладких пирогов.

Тесту для пирогов дают подняться порой трижды и уж обязательно дважды, каждый раз вновь взбивая и уминая его. Это гарантирует хорошую пропекаемость теста и отличный вкус изделия, а при высоком проценте дрожжей и вообще кислого начала в тесте делает кислоту незаметной после выпечки пирогов.

Начинку для русских пирогов готовят чаще всего из одного какого-либо продукта. Это может быть начинка из овощей (капусты, гороха, моркови, репы, картофеля, лука, щавеля), грибов (сухих, свежих отварных, жареных и соленых всех видов), разнообразных крутых каш с большим содержанием масла (чаще рисовой), вязиги и рыбы, мяса, домашней птицы (чаще курицы), творога, яиц, дичи. Традиционные начинки — каши с луком и яйцами, капуста с яйцами, грибы с луком и, наконец, мясо или рыба (или вязига) с рисом и яйцами.

Пироги со сложной начинкой называются кулебяками. Иногда начинка накладывается в

несколько рядов. В этом случае, чтобы предотвратить отлипание (закал) нижней корки кулебяки и сохранить четкие разделения между рядами начинки, их перекладывают тонкими тестяными блинчиками, выпекаемыми заранее. При этом в нижний слой всегда кладут ту или иную кашу, а в верхний — рыбу или мясо, грибы, лук.

Начинку всех видов (кроме рыбы) кладут в пироги только вареной, остуженной. Рыбная же начинка может быть и из сырой рыбы, отчего такие пироги пекутся примерно вдвое дольше остальных. Используют в пироги и соленую красную рыбу, обычно в сочетании с тремя видами каш — рисовой, гречневой и саговой. Начинка из вязиги нуждается в предварительной специальной подготовке, о которой будет сказано ниже. Что касается начинок для сладких пирогов, то большую часть их делают из варенья (яблочного, смородинового, малинового, вишневого, клубничного, земляничного, черничного, брусничного), из изюма с рисом, чернослива и инжира, из мака с сахаром, из сушеной черемухи с сахаром и медом. Реже в русской кухне (да и то в последнее время) делаются пироги со свежими фруктами и ягодами, преимущественно с яблоками, вишней, земляникой, черникой.

Начинки должны быть сочными, жирными, по вкусу более острыми, более резкими, более выразительными, чем диктует нормальный вкус. Это означает, что несладкие начинки должны быть чуть солонее, чуть пикантнее, чуть жирнее, а сладкие — чуть слаще. Такая «накидка» необходима, так как тесто поглощает часть соли и сахара, и нормально посоленная начинка в пироге может оказаться слишком пресной.

Внешний вид пирогов характеризуется размерами, формой, конфигурацией и цветом. Ориентиром для размеров пирога служит лист газеты. Чаще всего делают пироги размером в четверть листа или в восьмую его часть. Пироги размером меньше шестнадцатой части называются уже пирожками. Кулебяки делают размером в пол-листа в длину и в четверть листа в ширину, т. е. длинными, но узкими. Кулебяки больших размеров, не умещающиеся на противне и в силу своих размеров и толщины требующие более длительной выпечки и высокой температуры, прежде обычно пекли на поду, т. е. на том месте в русской печи, куда кладут дрова. После сгорания дров угли выгребали и на раскаленный под клали пироги, которые поэтому назывались подовыми пирогами, или подовиками. У подовиков нижняя корка обычно была более плотной и толстой, чем у других пирогов.

Прямоугольник с отношением сторон 3:2 — преимущественная форма русских пирогов, но бывают также пироги и другой формы — Круглые, квадратные, треугольные, длинные вытянутые (или долгие), а также фигурные.

Различаются пироги и по типу наложения теста. Они могут быть закрытыми, или глухими, когда тесто окружает начинку со всех сторон полузакрытыми, или решетчатыми, когда тесто на верх пирога накладывают в виде решетки или лесенок, и, наконец, открытыми, когда тесто окружает начинку лишь снизу и с боков, а верх остается полностью открытым.

Пироги с начинкой из мяса, рыбы, птицы, а также со сложной и сыпучей начинкой (грибы, лук, рис, яйца) никогда не оставляют открытыми. Такие пироги всегда надо тщательно защипывать со всех сторон, чтобы начинка не высохла и пирог не потерял свою прелесть. Кроме того, открытый пирог со сложной начинкой трудно и резать и подавать — он крошится, ломается, внешний вид его быстро портится. Но простую начинку, к тому же содержащую достаточно собственной влаги, например творог, капусту, варенье, яблоки, можно либо вовсе не закрывать, если пирог невелик, либо перекрывать плетенкой из теста, чтобы начинка держалась покрепче.

Есть еще одна категория полузакрытых пирогов, которые являются своего рода исключением из правила: они закрыты тестом и сверху, но защипаны не полностью, так что в середине пирога остается узкая щель, которая во время выпечки немного расширяется, и поэтому кажется, что пирог как бы расстегивается. В эту прорешку должна быть видна часть начинки (кусочек рыбки, морковки), что придает пирогу забавный вид. Такие пироги — их

обычно делают очень маленькими — называют расстегайчиками.

Наконец, внешне пироги различаются и по цвету. Они могут быть темные, т. е. глянцевитого коричнево-кожаного цвета, белые, т. е. светлые или сероватые (в зависимости от муки), почти нетронутые огнем и лишь слегка подрумяненные с исподу, румяные или хорошо зарумянившиеся, золотисто-коричневатого оттенка, но без блеска, матовые, с небольшими светлыми прогалинами и, наконец, обсыпные — с толстым слоем белой муки на горбушке и на боках, сквозь которую проступает нежный золотистый румянец поджаренной корочки.

Все эти внешние отличия связаны с соответствующими изменениями в температуре печи, времени выдержки в ней и внесением дополнительных компонентов до посадки в печь — обмазкой сверху водой (блестящие), яичным желтком (темные), маслом с желтком и одним маслом (румяные), обсыпанием мукой (обсыпные) и исключением всякой смазки и закрыванием сверху бумагой или обсыпанием сахаром (белые, матовые).

Пироги заполняют начинкой и окончательно оформляют непосредственно на противне, который смазывают маслом и протирают промасленной бумагой, а если пирог сладкий из слоеного, масляного теста, то противень только смачивают слегка водой или посыпают тонким слоем муки, при этом он должен быть всегда холодным. Еще один важный момент: подготовляют пироги для выпечки не в том помещении, где нагревается печь или духовка к моменту посадки пирогов.

Пирогам из дрожжевого теста дают всегда после приготовления слегка подняться на листе (выстоять 15-20 мин), а затем смазывают желтком или маслом и тотчас же ставят в печь. Пироги из масляного, слоеного теста сразу после формования выносят вместе с листом на холод примерно на 10-15 мин, после чего смазывают и ставят в духовку.

Что касается температурного режима печи, то он характеризуется обязательным постепенным падением температуры к концу печения, причем исходная, первоначальная температура должна быть высокой. Для этого духовку нужно предварительно согревать. При первых же признаках зарумянивания пирога жар уменьшают до умеренного, а к концу печения — до слабого. У крупных пирогов по краям можно проткнуть заостренной спичкой отверстия, чтобы пар выходил и верхняя корка не вздувалась и не отпотевала.

Время выпечки пирогов обычно зависит от их размеров и толщины начинки. Крупные пироги, особенно кулебяки и пироги с рыбой, выпекаются в течение 1 ч, небольшие — 20-30 мин, остальные — в промежутке между получасом и часом.

Чтобы проверить, испекся ли закрытый пирог, его надо проткнуть спичкой: если тесто к ней не прилипает — пирог готов. Признаком готовности рыбного пирога является выход фонтана пара через прокол.

Готовый пирог из духовки следует переложить на блюдо, подложив снизу бумагу, смазать сверху сливочным маслом и закрыть холщовым или полотняным (льняным) полотенцем. Есть пироги можно как горячими (точнее теплыми, через 15-20 мин после выемки из печи), так и холодными. Не рекомендуется оставлять их на вторые сутки, поскольку вкус резко ухудшается. В этом случае, правда, можно обновить пироги, прогрев на слабом огне в духовке в течение 5-6 мин.

ТЕСТО ДЛЯ ПИРОГОВ

БЕЗОПАРНОЕ ТЕСТО НА ВОДЕ (ДЛЯ РЫБНЫХ И ОВОЩНЫХ ПИРОГОВ)

750 г муки, 1,5 стакана холодной (ледяной) воды, 150 г масла сливочного, 1 яйцо, 25 г дрожжей, 1 ч. ложка соли.

Все компоненты замесить вместе (сливочное масло предварительно растереть), закрыть полотенцем и дать подойти при комнатной температуре. Разделывать тесто как только подойдет.

БЕЗОПАРНОЕ ТЕСТО НА МОЛОКЕ (ДЛЯ ПИРОГОВ С КАШЕЙ, ЯЙЦАМИ, ТВОРОГОМ)

750-800 г муки, 1,25 стакана молока (теплого), 0,25 стакана, воды (теплой), 100 г масла, 1 яйцо, 1 ч. ложка соли, 1 ч. ложка сахара, 25-30 г дрожжей.

Развести дрожжи, сахар, 1 ч. ложку муки в теплой воде, поставить на 15 мин. Затем развести молоком половину муки, смешать с дрожжами, дать подойти. Когда тесто поднимется, добавить муку, соль, растертое масло, яйцо и тщательно вымесить, пока не начнет отставать от рук.

Разделать тесто под пирог (раскатать, наложить фарш, защипать).

БЕЗОПАРНОЕ ТЕСТО С ГОВЯЖЬИМ САЛОМ (ДЛЯ ПИРОГОВ С МЯСОМ)

0,75-1 кг муки, 1 стакан топленого говяжьего почечного сала, 1 стакан горячей воды, 50 г дрожжей, 2 ч. ложки соли.

Натопить говяжьего жира: нарезать его мелкими кусочками в глубокую сковороду, поставить в духовку и сливать все время натапливающийся жир в отдельную посуду. Небольшое количество жира удобнее вытопить на слабом наплитном огне, слегка наклонив сковороду в одну сторону.

В 0,25 стакана воды распустить дрожжи, подсыпать 1 ч. ложку муки, дать постоять 10 мин. Остальную воду смешать с жиром, замесить на этой смеси крутое тесто, прибавив муку, разведенные дрожжи, все хорошо вымешать, дать подойти, посолить, вновь вымесить и дать вновь подойти, после чего разделывать на небольшие пироги (1/16 листа).

ОПАРНОЕ ТЕСТО ДЛЯ ПИРОГОВ-УТОПЛЕННИКОВ (С РАЗНОЙ НАЧИНКОЙ)

750 г муки, 1 стакан молока, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 0,25 стакана воды, 50 г дрожжей, 1,5 ч. ложки соли, 1 ч. ложка сахара.

Дрожжи, 2-3 ч. ложки муки развести водой, оставить на ночь. Утром влить в опару молоко, растопленное масло, муку (1 стакан муки оставить для обвалки), яйца, сахар, соль, замесить тесто, тщательно разминая его не менее получаса, и поместить в полотняный мешочек, вдвое больший, чем объем теста; погрузить его в ведро с холодной водой. Когда тесто всплывет, умять его и затем разделать под пироги. Выпекать не менее получаса.

ДРОЖЖЕВОЕ СЛОЕНОЕ ТЕСТО (ДЛЯ НЕСЛАДКИХ И СЛАДКИХ ПИРОГОВ)

600 г муки, 1,25-1,5 стакана молока (1,25 для сладкого пирога), 125 г сливочного масла, 25— 30 г дрожжей, 1-2 желтка (2 желтка для сладкого пирога), 1,5 ч. ложки соли.

Примечание. В случае использования этого теста для сладких пирогов в него добавляются:

1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка лимонной цедры, бадьяна, корицы или кардамона (в зависимости от начинки: к ореховой, маковой — кардамон, к яблочной — корица, к вишневой — бадьян, к смородиновой, клубничной — цедра).

Муку, молоко, дрожжи, желтки, соль и 25 г масла замесить в тесто, тщательно вымесить и дать подняться при прохладной комнатной температуре. Подошедшее тесто перемесить,

раскатать в пласт толщиной около 1 см, смазать тонким слоем масла, сложить вчетверо, после чего поставить на 10 мин на холод. Затем вновь раскатать и смазать маслом, складывая слои и повторяя эту операцию трижды, после чего дать подняться тесту в холодном месте. После этого, не уминая, разделывать тесто под пирог.

ПОСТНОЕ ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО (ДЛЯ ПИРОГОВ С КАПУСТОЙ, МОРКОВЬЮ, ЛУКОМ)

600 г муки, 1-1,25 стакана воды или молока, 100 г подсолнечного масла, 25 г дрожжей, 2 ч. ложки соли, 1 ч. ложка сахара.

Дрожжи, сахар, 1-2 ч. ложки муки развести в четверти стакана воды, оставить на 15 мин. Разведенные дрожжи, воду (молоко) и масло смешать с мукой, замесить некрутое тесто, оставить подойти в тепле. Когда подойдет, разделать под пироги, подпыляя слегка мукой.

РУБЛЕНОЕ ТЕСТО (БЕЗДРОЖЖЕВОЕ МАСЛЯНОЕ ТЕСТО ДЛЯ СЛАДКИХ ПИРОГОВ)

500 г муки, 250 г сливочного масла, 0,5 ч. ложки соли, 1 яйцо, 1 стакан воды.

Холодное, нерастопленное масло, муку и соль замесить в тесто и изрубить его острым ножом в мелкую «крупу» вроде пшена.

Взбить яйцо вместе с водой в однородную жидкость, залить ею «крупу», вымесить тесто, раскатать и тотчас же разделать под пироги, которые перед выпечкой выдержать 20 мин на холоде.

СМЕТАННОЕ ТЕСТО ДЛЯ ПИРОГОВ С ГРИБАМИ И КУРЯТИНОЙ

400 г муки, 200 г сметаны, 100 г масла, 2 яйца, 0,5 ч. ложки соли.

Замесить тесто из всех компонентов, дать постоять 10 мин, накрыв полотенцем, затем раскатать в пласт толщиной 0,5-1 см и разделать под пироги.

КУЛЕБЯЧНОЕ ТЕСТО

600 г муки, 200 г масла, 3 желтка, 1 стакан молока, 25 г дрожжей, 1 ч. ложка соли.

Из половины муки, молока, дрожжей замесить тесто, дать подойти. Когда поднимется, замесить с остальной мукой, маслом, желтком, солью, дать подойти, после чего разделывать под пироги.

ТЕСТО ДЛЯ БЛИНЧИКОВ-ПРОКЛАДОК МЕЖДУ СЛОЯМИ КУЛЕБЯКИ

Для мясных кулебяк: 3 стакана молока, 2 стакана муки, 2 яйца, 25 г сливочного масла, 0,5 ч. ложки сахара, 0,5 ч. ложки соли.

Желтки растереть с солью, сахаром и маслом и развести постепенно вначале молоком, а затем также постепенно смешать с мукой в жидкое тесто, процедить сквозь дуршлаг и добавить к нему взбитый белок. Печь на тонкой алюминиевой сковороде, смазав ее свиным шпиком (несоленым). Теста наливать мало, чтобы оно разлилось по всей сковороде как можно более тонким слоем. Блинчики поджаривать 1-2 мин с обеих сторон.

Для рыбных и грибных кулебяк: 0,25 стакана молока, 0,25 стакана растительного масла, 1 ст. ложка воды, 1,5-2 стакана муки, 0,25 ч. ложки соли.

Замесить крутое тесто, раскатать его в тонкий пласт, растянуть до 1 мм, нарезать по

размерам кулебяки (или пирога) и выпечь на листе в духовке на очень слабом огне 3-4 мин (фактически подсушить).

НАЧИНКИ ДЛЯ ПИРОГОВ

МЯСНАЯ НАЧИНКА

Говядину сварить до полугоговности, нарезать кусочками, как для гуляша (13), обжарить в говяжьем топленом сале с большим количеством лука, затем мелко нарубить, прибавить перец, мускатный орех, соль, при желании — рубленые крутые яйца.

В пироги с этой начинкой вливают еще 1-2 ст. ложки (в зависимости от величины пирога) крепкого мясного бульона или кладут плоский кусочек льда величиной с пятикопеечную монету (перед защипыванием верхней крышки пирога).

ЛИВЕРНАЯ НАЧИНКА

Одинаковые по весу части сердца, печени, легкого отварить, изрубить, пережарить в масле или говяжьем жире с луком, черным перцем, зеленью петрушки, добавить толченый чеснок и майоран, хорошо посолить.

КУРИНАЯ НАЧИНКА

Курицу отварить до полуготовности (30 мин), мясо снять, нарезать тонкими плоскими пластинками, но мелко не рубить; потроха отварить до полной готовности, мелко изрубить, слегка обжарить на топленом масле или курином жире с луком, перемешать с рублеными крутыми яйцами, посолить. Массу из яиц, лука и потрохов положить вниз, сверху покрыть ее пластинками из куриного фарша.

НАЧИНКА ИЗ РЯБЧИКОВ, КУРОПАТОК, ТЕТЕРЕВОВ И ДРУГОЙ ДИЧИ

Жареное мясо пернатой дичи снять с костей, освободить от жил, сухожилий и пленок, изрубить, обжарить на слабом огне в топленом или сливочном масле с луком-шалотом или другим неострым луком, поперчить черным перцем, сдобрить лимонной цедрой (сухой или свеженатертой). Добавить к подготовленной начинке из дичи рубленые крутые яйца и отваренные и мелко нарубленные грибы (только шампиньоны или белые). Эта добавочная начинка должна составлять по объему не более половины начинки из собственно дичи. Обе начинки либо перемешать, либо положить дичь сверху. В пироги с начинкой из дичи обязательно кладут внутрь поверх начинки кусочек сливочного масла — перед самым защипыванием пирога.

НАЧИНКА ИЗ ВЯЗИГИ (см 14)

Целую вязигу залить холодной водой на 8-10 ч. Затем, сменив воду, сварить с луком, петрушкой, укропом, лавровым листом на умеренном огне до мягкости в закрытой посуде, периодически подливая кипяток, если вода будет выкипать. Варить не менее 3 ч. Когда вязига станет мягкой, промыть ее холодной кипяченой водой, обсушить, мелко изрубить. В пирог вязигу класть вместе с рисом или саго — либо перемешав с ними, либо слоем поверх них. К рису подмешать немного рубленых крутых яиц, лука, петрушки, укропа, хорошо посолить.

РЫБНАЯ НАЧИНКА

Рыбная начинка бывает нескольких видов: из красной соленой или свежей рыбы, из свежей частиковой рыбы, из тельною или из сущика.

1. Красную соленую рыбу нарезать тонкими пластами и класть либо поверх начинки из гречневой или рисовой каши, либо между двумя слоями начинки. Такими тонкими пластами кладут и свежую красную рыбу, но снизу или сверху ее кладут сложный фарш из лука, рубленых яиц, грибов и очень небольшой част риса, сдобренных черным молотым перцем.

2. Филе из мелкой или плоской рыбы (например, камбалы) снять целиком одним пластом и положить, не разрезая на части, в пирог, посолив и посыпав черным молотым перцем и положив сверху жареный или сырой рубленый лук.

3. Тельное парное нарезать на мелкие кусочки, смешать с мелкорубленым луком, перцем, сырым яйцом, солью и размять в миске деревянной толкушкой. Класть в пирог слоем не более 0,5 см.

4. Тельное жареное размять толкушкой, присыпать мукой, обжарить слегка в подсолнечном масле, изрубить и смешать с луком, перцем и солью. Класть в пирог слоем 0,5-1 см.

5. Сушеную рыбу — сущик отварить и выбрать кости, мелко изрубить, смешать с мелкорубленым луком, гречневой или рисовой кашей (треть объема) и поджарить на подсолнечном масле.

ГРИБНАЯ НАЧИНКА

Грибная начинка может быть нескольких видов: из соленых грибов одного вида — груздей, шампиньонов, рыжиков, опят, белых; из свежих отварных грибов смешанных (белые, подосиновики, подберезовики) и из сушеных белых.

Соленые грибы изрубить мелко, добавить в них свежий рубленый лук и масло.

Сушеные грибы отварить, мелко нарезать или изрубить, смешать с мелкорубленым луком и гречневой кашей (треть объема), обжарить на масле.

Свежие грибы, нарезанные крупно, потушить без воды на масле с зеленью петрушки в течение 2 ч, посолить, добавить лук, перец, крутые яйца и сметану — так, чтобы фарш был слегка жидковат.

КРУПЯНАЯ НАЧИНКА

Каши для начинки должны быть рассыпчатыми, с большим содержанием масла. Рис и пшено варят на молоке. К гречневой каше добавляют жареный лук, крутые яйца, иногда грибы, к рисовой — лук, крутые или сырые яйца, сахар, изюм к пшенной — творог; манной крупой в небольших количествах посыпают лук во время жарения, чтобы она впитала в себя излишнее масло.

КАПУСТНАЯ НАЧИНКА

Можно приготовить начинку как из свежей, так и из тушеной капусты.

Свежую капусту изрубить, посолить, дать постоять около 1 ч, слегка отжать сок, добавить сливочное масло и мелкорубленые крутые яйца и тотчас же употреблять на начинку.

Свежую капусту изрубить, положить в кастрюлю под крышку, тушить на слабом огне, пока не станет мягкой, затем добавить подсолнечное масло, усилить огонь, обжарить капусту слегка так, чтобы она осталась светлой, добавить лук, зелень петрушки и черный молотый перец, перемешать с крутыми рублеными яйцами.

МАКОВАЯ НАЧИНКА

Мак просеять, промыть в холодной воде, заварить крутым кипятком, дать постоять 5— 7 мин, заварить вторично, оставить еще на 3 мин, затем воду слить, мак отжать и растолочь в ступке, добавить сахар, мед или патоку и вскипятить.

НАЧИНКА ИЗ ВАРЕНЬЯ

В начинки идет вишневое, смородиновое, яблочное, сливовое, клубничное, земляничное, черничное, брусничное и клюквенное варенья. Варенье для начинок должно быть хорошо сваренным, густым, с густым сиропом. Пироги с вареньем делают, как правило, решетчатые, в варенье иногда добавляют пряности: в косточковое — бадьян, в яблочное — корицу.

НАЧИНКА ИЗ СУХОФРУКТОВ

В качестве сухофруктов для начинки русских сладких пирогов используют изюм, чернослив и винные ягоды (инжир). Их моют в холодной и теплой воде, заливают небольшим количеством кипятка на 5-7 мин, чтобы распарить, нарезают или секут намелко (из чернослива удаляют косточки), добавляют сахар, мед или патоку, немного молотой гвоздики и корицы, слегка проваривают в течение 2-3 мин с 1 ст. ложкой виноградного вина, дают остыть и употребляют в начинку в чистом виде или в смеси с небольшим количеством (четверть объема) рассыпчатого отварного риса.

НАЧИНКА ИЗ ЩАВЕЛЯ

Свежий щавель промыть в холодной воде, мелко изрубить, пересыпать сахаром, растереть и использовать в начинку в небольшие пирожки с толстым слоем теста.

НАЧИНКА ИЗ СУШЕНОЙ ЧЕРЕМУХИ

Спелую черемуху высушить на солнце, смолоть из нее муку в кофемолке, затем сварить се в небольшом количестве кипятка, чтобы получилась густая тестообразная масса, добавить в нее сахар или мед, можно то и другое.

НАЧИНКА ИЗ СЫРЫХ ЯБЛОК

В начинку из сырых яблок используются спелые яблоки, преимущественно кисло-сладких и кислых сортов (анисовка, грушовка, коричное, антоновка). Их следует очистить от кожицы и семечек, нарезать плоскими дольками, пересыпать сахарной пудрой и корицей, можно добавить и немного меда и дать постоять 15 — 20 мин, а затем использовать как начинку в закрытые или полузакрытые пироги со слоеным тестом.

СЛАДКИЕ БЛЮДА И КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

ТВОРОЖНЫЕ ПАСТЫ

Среди сладких блюд русской кухни совершенно особое место занимают творожные пасты, носящие старинное название — пасхи. Наибольшее количество вариантов пасхи было разработано в конце XVIII-XIX вв., причем появлялась она прежде всего за богатым столом. Трудящиеся могли позволить себе такое дорогое по тому времени блюдо чрезвычайно редко, практически один раз в год, приурочивая его к большому церковному празднику, да еще к тому времени, когда появлялось молоко. На самом деле творожные пасты никакого отношения к религиозной обрядности не имеют, и в настоящее время, когда молочные продукты общедоступны и изготовляются повсеместно круглый год, они относятся к повседневной кухне, тем более что такие входящие в них продукты, как сахар и сливочное масло, давно перестали быть и редкими, и недоступными по пене.

Различают два типа творожных паст — сырые и заварные, или гретые, есть еще один промежуточный тип — так называемые кондитерские пасты. Все они похожи по составу основных продуктов, но каждый тип отличается своей технологией.

Основными продуктами в пастах являются творог, сливочное масло, сметана, сливки, сахар, яйца; дополнительными — орехи, цукаты, изюм и различные пряности (чаще всего

ваниль и лимонная цедра). Творог и сахар присутствуют во всех пастах. Сливки, сметана и масло не всегда встречаются одновременно, а яйца используются еще реже то целиком, то один желток, то отдельно белки.

Технология сырых паст внешне проста, она состоит в механическом смешивании всех продуктов, упомянутых в рецепте. Однако установлена строгая последовательность, в которой смешиваются продукты и, кроме того, смешивание или перетирание ведется очень тщательно и длительное время, в отдельных случаях в течение часа.

Для получения заварной пасты продукты смешивают, а затем варят на очень медленном огне в течение 1 ч, причем часть продуктов иногда добавляют потом в сыром виде.

Пасты называют кондитерскими, если варят только творог, а все остальные продукты смешивают сырыми. К кондитерским относятся и сырые пасты, запеченные затем в духовке, как мучные изделия. После изготовления кондитерские пасты не подвергают прессованию, как сырые и заварные.

Вообще же надо сказать, что во время прессования сырой пасты часть питательных веществ теряется, поэтому с точки зрения рационального использования продуктов лучше обходиться без прессования.

Наоборот, заварные пасты должны обязательно подвергаться прессованию (из-за выделения сыворотки).

ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЫРЫХ ПАСТ

1. При выборе творога следует отдавать предпочтение не имеющему зернистости домашнему творогу, приготовляемому холодным способом, а из покупных — обезжиренному творогу, обладающему очень слабой зернистостью.

2. Все продукты растирать не вместе, а по частям — либо совершенно отдельно друг от друга, либо в определенной последовательности.

3. Сначала растереть творог. К нему добавить частично сахарную пудру, затем ввести масло и сметану. Основную часть сахара растереть с яйцами, чаще всего отдельно с желтками, добела.

4. Сахарно-яичную смесь добавить к творожно-масляной и растереть вместе, несмотря на то, что каждая из них уже была растерта по отдельности.

5. Третьей закладкой являются пряности в порошке, смешанные с небольшим количеством сахарной пудры.

6. Последними в пасту добавлять круто взбитые сливки или взбитые в плотную пену белки, а иногда и то и другое.

7. Заключительная стадия — введение в пасту изюма, цукатов, орехов. При этом пасту не растирают, а только слегка перемешивают, чтобы изюм и другие компоненты распределялись по всей массе равномерно.

СЫРЫЕ ПАСТЫ

Творожная паста:
творог — 600 г
взбитые сливки — 0.25 стакана
сахар — 200 г
яйца — 3 желтка
орехи — 100 г + 10 г миндаля
цедра — 2 ч. ложки
ванилин — 1/2 ч. ложки
примечание — + 10 г горького миндаля

На скорую руку:
творог — 600 г
взбитые сливки — 0.75 стакана

сахар — 0.75 стакана
яйца — 1 ст. ложка пены
ванилин — 1/2 ч. ложки

Сырая паста N1:
творог — 800 г
масло — 200 г
взбитые сливки — 1 стакан
сахар — 1 стакан
ванилин — 1/2 ч. ложки

Сырая 2:
творог — 800 г
масло — 2 стакана
взбитые сливки — 2 стакана
сахар — 400 г
яйца — 6 желтков
ванилин — 1/2 ч. ложки

Полная творожная:
творог — 1 кг
масло — 200 г
взбитые сливки — 1.5 стакана
сахар — 400 г
яйца — 50 г белков
цедра — 1 ч. ложка
примечание — 100 г изюма, 50 г цукатов .

Простая паста:
творог — 1 кг
сметана — 100 г
яйца — 1 желток

Обыкновенная паста:
творог — 1 кг
сметана — 1/2 стакана
масло — 100 г
взбитые сливки — 0.75 стакана

Ореховая паста:
творог — 1.2 кг
сметана — 1 стакан
взбитые сливки — 1.5 стакана
орехи — 400 г грецких

Фисташковая паста:
творог — 1.2 кг
масло — 200 г
взбитые сливки — 4 стакана
сахар — 300 г
яйца — 4 яйца
орехи — 200 г фисташек

Миндальная паста:

творог — 800 г
масло — 400 г
взбитые сливки — 1 стакан
сахар — 200 г
яйца — 3 крутых яйца
орехи — 200 г миндаля
цедра — 1/2 ч. ложки
примечание — + 10 г горького миндаля

Превосходная паста:
творог — 2 стакана
масло — 400 г
взбитые сливки — 2 стакана
сахар — 2 стакана
яйца — 3 желтка
цедра — 2 ч. ложки
ванилин — 1/2 ч. ложки
цукаты — 100 г цукатов
примечание — выдержка 2-3 суток

Яичная паста:
творог — 800 г
масло — 600 г
взбитые сливки — 1 стакан
сахар — 600 г
яйца — 20 крутых желтков
ванилин — 1/2 ч. ложки
примечание — Растирать 1 ч.

Цукатная паста:
творог — 1 кг
масло — 200 г
взбитые сливки — 1.5 стакана
сахар — 1 стакан
яйца — 3 желтка
цедра — 1 ч. ложка
ванилин — 1/2 ч. ложки
цукаты — 200 г цукатов

Масляная паста:
творог — 2 стакана
масло — 2 стакана
взбитые сливки — 1.5 стакана
сахар — 2 стакана
яцйа — 2 желтка
ванилин — 1/2 ч. ложки

ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗАВАРНЫХ ПАСТ

1. Смешивать все компоненты следует по схеме, указанной для сырых паст. В каждом конкретном рецепте указано, какие продукты подлежат смешиванию (иногда часть продуктов — сахар, масло, пряности и даже известную долю творога вводят дополнительно в почти готовую пасту на поздней стадии).

2. Полученную смесь поставить в кастрюле на слабый огонь и, непрерывно помешивая,

варить в течение 1 ч.

3. Затем к массе добавить указанные в рецепте продукты, вновь размешать, остудить (иногда ставят на лед) и завернуть в чистую полотняную салфетку, лучше всего неоднократно стиранную (т. е. менее плотную), и положить под пресс между двумя деревянными дощечками или в специальную деревянную форму-ящик и выдержать так от 12 ч до 2 суток.

ЗАВАРНЫЕ ПАСТЫ

СУТОЧНАЯ ПАСТА

1 кг творога, 200 г масла, 300 г сметаны, 2 яйца, 1-1,25 стакана сахара, 0,25 ч. ложки ванилина.

Творог, масло, сметану и яйца растереть в указанной последовательности, не переставая помешивать, сварить.

В подготовленную массу ввести остальные компоненты, остудить и поместить под пресс на 1 сутки.

ЦУКАТНАЯ ПАСТА

800 г творога, 125 г масла, 1 стакан сметаны, 5 желтков, 0,75-1 стакан сахара, 0,5 стакана цукатов, 0,25 ч. ложки ванилина.

Творог, масло, сметану, желтки растереть и подогреть, помешивая.

Снять с огня как только закипит, поставить на лед, продолжая размешивать, пока не остынет.

Добавить остальные продукты, поместить под пресс на 2 суток.

ВАНИЛЬНАЯ ПАСТА

800 г творога, 100 г сметаны, 100 г масла, 1 яйцо, 200 г сахара, 0,25 г ванили.

Творог, сметану, масло, яйца, сахар соединить, подогреть, помешивая до тех пор, пока не покажутся пузыри. Добавить ваниль, поместить под пресс на 15 ч.

ЛИМОННАЯ ПАСТА

1.4 кг творога, 100 г масла, 3 яйца, 200 г сахара, 1.5 стакана сливок, цедра с 2-3 лимонов.

Творог (домашний) отжать в течение 6 ч под прессом, затем растереть с остальными компонентами, поставить на 1 ч на очень слабый огонь, не переставая помешивать и не давая закипеть.

Остудить на льду, положить под пресс на 16-20 ч.

ИЗЮМНО-ОРЕХОВАЯ ПАСТА

600 г творога, 200 г масла, 400 г сметаны, 4 яйца, 2 стакана сахара, 0,5 стакана миндаля, 1 стакан изюма, 6 ч. ложек цедры, 0,25 ч. ложки ванилина.

Последовательно растереть все продукты от творога до сахара, прибавить ошпаренный кипятком и очищенный миндаль и изюм (то и другое измельчить), поставить на очень слабый огонь, прикрытый рассекателем пламени, на 1 ч, мешать, не давая закипеть. Затем переставить на лед (в холодильник), прибавив перед этим пряности, остудить и поместить под пресс на 20 ч.

КОНДИТЕРСКИЕ ПАСТЫ

ЯИЧНАЯ ПАСТА

10 желтков, 400 г сахара, 2 стакана сливок, 400 г масла, 1,6 кг творога, 2 ч. ложки цедры, 2 бутона гвоздики, куркума на кончике ножа, 0,25 ч. ложки ванилина.

Желтки, сахар, сливки смешать, проварить до густоты мороженого, положить в горячую массу ложечками, растирая, масло и растереть с остуженной массой творог и пряности. Положить под пресс на 12 ч.

ЦУКАТНО-ИЗЮМНАЯ ПАСТА

1,4 кг творога, 400 г масла, 5 яиц, 400 г сметаны, 400 г сахара, 0,5 стакана цукатов, 1 стакан изюма, 0,25 ч. ложки ванилина, 2 ч. ложки цедры, 0,5 ч. ложки мускатного ореха, 0,25 ч. ложки ванилина.

Творог залить водой так, чтобы он плавал в ней (4-5 л), и прокипятить, отжать, растереть. Добавить все остальные продукты и последовательно растереть. Поместить на 12 ч в холодное место под пресс.

КОНДИТЕРСКАЯ ПЕЧЕНАЯ ПАСТА

800 г творога, 6 яичных желтков, 1 -1,5 стакана сметаны, 1 стакан сахара, 2 ч. ложки корицы, 4 ч. ложки цедры, 1 стакан изюма, 0,5-0,75 стакана муки, 0,25 ч. ложки соды или пекарского порошка.

Замесить все в густое тесто, выпечь в форме, смазанной маслом, предварительно обмазав смесь сверху взбитым яйцом.

ПРЯНИКИ И КУЛИЧИ

Если не считать варенье, смокву, пастилу и трубец, относимые по русской кулинарной терминологии к сластям, или сладостям, то основными русскими национальными кондитерскими изделиями являются пряники и куличи.

Разработано множество разновидностей их, достаточно сказать, что ассортимент русских куличей насчитывает почти два десятка видов, а пряников — вдвое больше.

Как для пряников, так и для куличей характерно уплотненное тесто с большим количеством вкусовых и ароматических добавок (орехов, меда, изюма, цукатов, варенья) и разнообразных пряностей, смесь которых, включающая до десятка наименований, называется в кондитерском деле «сухими духами». Все это делает русские кондитерские изделия очень вкусными, душистыми, сытными, высококалорийными. В то же время по консистенции теста и ароматической гамме пряники резко отличаются от куличей и это создает между ними вкусовую контрастность.

Впрочем, есть и другие различия между этими изделиями. Пряники появились в глубокой древности как разновидность хлеба и всегда были и остались дешевыми, легко приготовляемыми изделиями. Куличи были завезены «из-за моря», из Византии, и всегда считались торжественными, дорогими и трудоемкими кондитерскими изделиями.

ПРЯНИКИ

Первые пряники появились на Руси еще в IX в. как простая смесь ржаной муки с медом и ягодным соком. Это были самые простые и, быть может, самые вкусные пряники, поскольку мед составлял в них почти 50%. Правда, тогда они именовались медовым хлебом. Пряниками

они стали называться позднее, в XI— XII вв., когда в них стали все более и более добавлять пряности и когда именно наличие пряностей (и их запаха), а не меда, оказалось постепенно наиболее характерным признаком пряничного теста.

Пряник и означает изделие с большим количеством пряностей. В русские пряники входят обычно такие пряности, как корица, гвоздика, кардамон, померанцевая или лимонная цедра, ямайский перец, мускатный орех, бадьян, мята, анис, имбирь; раньше в пряниках применялись также галгант, мацис, кориандр, изредка ваниль.

Другие обязательные и характерные компоненты пряников: кондитерская патока — черная или белая, карамелизованный сахар (жженка) и мед, который входит в рецептуру не только медовых пряников, но и большинства других. В некоторые виды пряников используют варенье, сушеные ягоды, повидло, мармелад, которые либо служат прокладками, склейками между двумя пряничными поверхностями, либо замешиваются прямо в тесто.

Без упомянутых выше пряновкусовых компонентов само по себе пряничное тесто не представляет собой ничего особенного: в его состав входит лишь мука и только в некоторые виды пряников добавляется крайне небольшое количество яиц и молока (1-2 желтка или 1 стакан молока на 0,5-1 кг муки). Причем образуют пряничное тесто, связывают муку прежде всего не яйца и молоко, даже если они имеются, не вода и не жидкость вообще, которая в классическом пряничном тесте почти отсутствует (иногда 0,5 стакана молока на 0,5 кг муки), а мед, патока и сахар. Такой состав пряничного теста объясняет его особую плотность: это тесто без припека и без «подхода», поскольку в нем не применяются разрыхлители — ни дрожжи, ни сода.

Приготовление пряничного теста крайне несложно, оно состоит в простом перемешивании всех входящих в рецепт компонентов, чаще всего одновременном, иногда (в заварных пряниках) двукратном — в два приема. Однако вымешивать пряничное тесто в однородную массу нужно крайне тщательно. Тесто должно быть хорошо промято, особенно в крупных кусках (несколько килограммов), а затем ему нужно дать немного «отдохнуть», но не более 15 мин.

В прошлом городецкие «битые пряники» приготовляли из целого пудового куска теста. Такое тесто нельзя было промять руками и его поэтому били, отбивали специальными деревянными битами или колотушками, отчего эти пряники и получили свое название.

Сейчас в пряничное тесто в качестве разрыхлителя стали иногда добавлять соду, аммоний или пекарский порошок. В старинной русской кухне разрыхлителями в пряничном тесте обычно служили мед и сметана, которую вводили в небольших количествах — примерно 100-200 г на 1 кг муки. В сочетании с медом сметана дает небольшое брожение, сопровождающееся незначительным газообразованием, умеренно, почти незаметно разрыхляющим тесто. Именно такое слабое разрыхление и создает особую консистенцию пряничного теста.

Применение сахара вместо меда, введение в состав пряничного теста большей дозы сдобы (т. е. яиц и молока, а иногда и масла) при современном производстве пряников привело к существенному изменению пряничного теста, например в таких новых пряниках, как «Российские», «Москва», «Сказка», «Подарок из Тулы», в которых оно превращено в некое подобие песочного.

Как уже говорилось, пряники отличаются большим разнообразием видов, которое достигается варьированием вкусо-ароматических компонентов. Совершенно особые отличия свойственны русским пряникам в разных краях России. Широко известны тульские, московские, вяземские, городецкие, воронежские пряники.

Для любого вида пряников обязательно характерен основной какой-либо компонент. Таковы медовые, ржаные, пшеничные, миндальные, лимонные, мятные, малиновые, паточные, сахарные и другие. В названиях некоторых отражен дополнительный технологический прием

(сырцовые, заварные, битые) или внешний вид (писаные, печатные, фигурные, жемки, т. е. отжатые, отштампованные трафаретом).

Русские пряники (за исключением мятных и вяземских) покрывают глазурью, иногда разноцветной, розовой, но чаще всего белой. Многие пряники имеют к тому же рельефный рисунок (тульские, вяземские, городецкие).

Глазирование пряников. Глазировать пряники можно двумя способами: упрощенной и настоящей глазурью.

Упрощенную глазурь получают из 500 г сахара и 0,75 стакана воды. Сахарный сироп уваривают «до средней нитки», тщательно сняв пену и другие примеси.

Пряники размещают в широком эмалированном тазу одним слоем и равномерно обливают их сахарным сиропом, а затем перемешивают деревянной ложкой, чтобы глазурь покрыла их равномерно. Пряники кладут на лист и просушивают в духовке не более 1 мин.

Настоящую глазурь получают из 400 г сахара, 5 яичных белков, 0,25 стакана воды. Иногда в глазурь добавляют красители и пряности (цедру).

Сахар распускают в воде и варят до состояния помады (кипящий сахар, взятый ложкой и остуженный в воде, должен быть густым как сметана). Одновременно взбивают белки в плотную пену. Медленно, частями вливают горячий сахар в белки, которые при этом продолжают непрерывно взбивать (эту операцию должны делать два человека). Белково-сахарной массой при помощи кисточек или перышек намазывают пряники, а затем просушивают их в жарко натопленной духовке с выключенным огнем до появления сухой корочки.

Пряники с настоящей глазурью выглядят красивее и более приятны на вкус.

МЕДОВЫЕ ПРЯНИКИ (ДОМАШНИЕ)

400 г пшеничной муки, 100 г ржаной муки, 2 желтка, 0,75-1 стакан молока или простокваши, 125 г сметаны, 500 г меда, 1 ст. ложка сахара-жженки, 1 ч. ложка корицы, 2 капсулки кардамона, 4 бутона гвоздики, 0,5 ч ложки бадьяна, 1 ч. ложка лимонной цедры, 0,5 ч. ложки соды.

1. Мед сварить в сотейнике на медленном огне докрасна, сняв пену, затем заварить частью его ржаную муку и размешать ее с остальным медом, остудить до чуть теплого состояния и взбить добела.

2. Жженку стереть с желтками, добавить молоко и замесить на яично-молочной смеси пшеничную муку, предварительно перемешав ее и смешав со стертыми в порошок пряностями.

3. Соединить медово-ржаную смесь со сметаной и добавить ее к тесту, тщательно взбив его. Готовое тесто поместить в смазанную маслом форму (или противень) слоем 1 -2 см и выпечь на небольшом огне. Готовую пряничную пластину нарезать квадратиками.

Эти пряники не глазируют.

Приготовление сахара-жженки. Сделать густой сахарный сироп и нагревать его на умеренном огне в небольшой толстостенной металлической посуде, все время помешивая, до пожелтения, после чего слегка уменьшить огонь и продолжать помешивать до приобретения бежевого или светло-коричневого оттенка. При этом сахар не должен подгорать, запах должен быть специфически карамельным, а не подгоревшим. Это достигается тщательным, непрерывным помешиванием и регулированием огня. Полученный светло-коричневый леденец и используется для подкраски и придания «карамельного» аромата кондитерским изделиям.

МАЛИНОВЫЕ ПРЯНИКИ

4 стакана сухой малины, 3 стакана меда, 1-1,5 стакана ржаных сухарей в виде пудры, 2-3 ст. ложки сахарной пудры, 1 ч. ложка ванильного сахара.

3 стакана сухой малины залить 4 стаканами кипятка и разварить на медленном огне до закипания и полной мягкости, после чего отжать 3 стакана густого сока. Сок смешать с медом, прокипятить.

Стереть в пудру хорошо просушенные сухари и смешать ее с порошком сухой малины, приготовленным из оставшегося 1 стакана сухой малины, а затем соединить эту смесь с медово-малиновой смесью в густое тесто, которое поместить в эмалированную посуду (низкую кастрюлю, тазик) и поставить в кипящую воду, чтобы прогреть до разваривания сухой малины и полного разбухания сухарной массы. Проваренное таким образом тесто разделать на лепешки и просушить их на листе либо в предварительно нагретой, но выключенной духовке, либо наверху плиты, в которой зажжена духовка. Подсушенные пряники обвалять в сахарной пудре, смешанной с ванильным сахаром или ванилином.

ЧЕРНЫЕ ПРЯНИКИ

3-4 стакана ржаных толченых сухарей (сухарной пудры) или ржаных сухарей наполовину со сдобными — крошка от печенья, 2-3 стакана сиропа варенья (смородинового, клюквенного, брусничного) или смеси смородинового и малинового сиропа, 2-4 ст. ложки меда, 1 ч. ложка корицы, 0,5 ч. ложки бадьяна, 0,5 ч. ложки имбиря, 3 бутона гвоздики, 1 щепотка мускатного ореха, 1 -0,5 ч. ложки аммония или пекарского порошка, 2 желтка, 1 ст. ложка муки.

Сироп от варенья и мед перемешать и прогреть, не доводя до кипения, добавить молотые пряности и замесить на этой смеси с ржаными сухарями крутое тесто. Хорошо промесить его, намазать слоем 1 см на кондитерский лист и просушить на плите, как и малиновые пряники. Затем нарезать в теплом состоянии выемкой и глазировать.

КОВРИЖКА «МОСКОВСКАЯ МОСТОВАЯ»

К тесту для черных пряников (см. выше) добавить изюм, промытый в горячей воде и нарезанный пополам. Тесто раскатать в жгут, нарезать кусочками, раскатать из них шарики величиной с грецкий орех и плотно уложить на листе, обрамляя жгутиком из теста каждые 10-20 шт. (блок). После выпечки эти блоки покрыть глазурью.

КУЛИЧИ

Кулич напоминает в известной степени английский кекс, но готовое тесто в куличах более упругое, не столь рассыпчатое, как у кексов, плотноватое, волокнистое. Оно никогда не бывает излишне сухим и потому гораздо более приятно по консистенции, чем все другие виды сдобных изделий.

Прежде куличи пекли два-три, а то и один раз в году, по самым большим праздникам, связанным с переменой времени года: либо в Новый год, либо ранней весной (начало сельскохозяйственного года), либо осенью, по случаю урожая (завершение сельскохозяйственного года). Это объяснялось не только сравнительно высокой стоимостью куличей (стоимость 1 кг кулича при домашнем приготовлении высока — в среднем она равна 4 руб.), для приготовления которых требуется много ценных пищевых продуктов, но и трудоемкостью и длительностью процесса изготовления их — только на созревание и выпечку теста уходит более 6 ч.

Основные компоненты куличного и любого сдобного теста одинаковы. Это прежде всего пшеничная мука высших сортов: крупчатка, высшего сорта, особая и т. п. Главное требование к качеству муки: она должна быть как можно более сухой. Поэтому ее следует тщательно хранить и перед приготовлением теста дважды просеивать сквозь самое мелкое сито.

Остальные компоненты — сливочное масло, яйца, молоко или сливки, сахар и особенно дрожжи — должны быть свежими, очень высокого качества. Нельзя приготовлять куличи на сухих или лежалых дрожжах. Сахар лучше всего использовать колотый или рафинированный,

содержащий наименьшее количество примесей.

В настоящем классическом куличе обязательно должны содержаться какие-либо вкусовые добавки (изюм, цукаты, засахаренная сухая цедра лимона или апельсина) и его обязательно подкрашивают шафраном. Указанные компоненты нельзя считать поэтому дополнительными, без которых будто бы можно обойтись. Они могут меняться (изюм можно заменить цукатами или миндалем), но в той или иной мере всегда должны присутствовать в куличе. Сверх указанных вкусовых и ароматических добавок в куличное тесто используют и пряности: шафран, ваниль, цедру, кардамон, гвоздику, но в гораздо более умеренных количествах, чем в пряники и, главное, в иных сочетаниях, когда подчеркивается обычно доминирующий аромат одной пряности, а не букет нескольких пряностей, как в пряниках. Пряности в куличах не должны «забивать» особый куличный аромат теста и его характерный вкус, они рассчитаны лишь на то, чтобы придать ему небольшой ароматический оттенок. Чаще всего этот оттенок кардамонный, цитрусовый или ванильный, иногда же — только шафранный.

Куличи разнятся между собой не только по вкусу и ароматическому оттенку теста, но и по его насыщенности. Так, соотношение муки и остальных компонентов в куличах подвержено значительным колебаниям (например, от 10 до 100 яиц на 2 кг муки). Однако даже такие колебания не меняют особенности куличного теста, поскольку она зависит не столько от его состава, сколько от технологии изготовления, от его обработки.

Как ни меняются в рецептах куличей количество и соотношение масла, яиц, молока, порядок замеса теста и внесения в него различных компонентов, основные стадии приготовления остаются при всех разновидностях куличей одинаковыми. Эти стадии следует знать, иначе рецепты куличей могут показаться слишком сложными, запутанными и даже бессистемными. Вот эти стадии в их обычном порядке:

1. Приготовление опары.
2. Приготовление дрожжевой смеси — жидкого теста.
3. Приготовление заливки — смеси яиц и молока.
4. Составление предварительного, первого теста.
5. Составление основного, второго теста.
6. Составление завершающего, третьего теста.
7. Выпечка.

Каждая из этих стадий отличается от предыдущей тем, что в тесто вносится какой-либо дополнительный компонент или сумма компонентов. Тесто для куличей составляется постепенно, нарастая буквально как снежный ком. Между стадиями имеются интервалы, в которых тесто должно подходить. Таким образом, тесто в куличах подходит многократно. В этом его основная технологическая особенность. Ею прежде всего и объясняется длительность приготовления куличей.

Особенностью приготовления куличного теста является и то, что его нужно тщательно вымешивать, в противном случае получается простое сдобное тесто рыхловатого, «саечного» типа, а не уплотненно-волокнистое — куличное.

Готовое куличное тесто чрезвычайно капризно. Чтобы куличи удались, необходимо соблюдать строго определенный температурный режим. Тесто и все его компоненты нужно приготовлять в очень теплом месте, при этом остерегаться сквозняков и любой разности температур. Лучше всего куличное тесто поднимается при температуре помещения 25 °С. В то же время нельзя ставить куличное тесто в такое место, где тепло исходило бы снизу. В этом случае тесто не будет расти вверх, а станет расплываться и при подходе и при выпечке.

Духовка перед посадкой в нее кулича должна быть предварительно хорошо нагрета, ибо только в этом случае она будет сохранять равномерную температуру во время выпечки, что очень важно.

Порядок и продолжительность выпечки также имеют свои правила.

Во-первых, куличи выпекают в формах из тонкой жести с подвижным (съемным) дном.

Форму эту обязательно нужно выкладывать бумагой, промасленной сливочным маслом, а

не просто смазывать маслом.

Во-вторых, куличное тесто всегда закладывают в форму до половины ее объема или максимум до 2/3, ибо оно вырастает и в самой форме до выпечки и в процессе ее почти вдвое.

В-третьих, продолжительность выпечки куличей зависит в основном от их величины (веса). Так, при одинаковом огне и прочих равных условиях (размер духовки, степень ее нагрева, температура помещения) кулич весом 1 кг выпекается за 45 мин, весом 1,5 кг — за 1 ч, 2 кг — за 1,5 ч. Кулич весом меньше 1 кг (но не менее 500-600 г) выпекается за 25-30 мин. Не рекомендуется делать куличи меньшего веса, поскольку они легко пересушиваются в духовке, теряют значительную часть аромата, вкус их от этого ухудшается.

Готовые куличи хорошо сохраняются. Правильно приготовленное куличное тесто не черствеет в течение недели, а иногда и более.

КУЛИЧ ДОМАШНИЙ

1 кг муки, 50 г дрожжей, 1-1,5 стакана молока, 10 желтков, 3 белка, 250 г сахара, 200 г масла сливочного, 100 г изюма, 25 г коньяка, 25 г цукатов, 3 ч. ложки лимонной цедры или 1 ч. ложка кардамона (молотого) и 0,5 ч. ложки мациса или тертого мускатного ореха, 1 ч. ложка шафрановой настойки, 3-4 ч. ложки ванильною сахара, 1 г соли.

1. Приготовить опару: в 0,5 стакана кипящего молока заварить 100 г муки, быстро размешав деревянной ложкой до получения эластичной массы.
2. Одновременно дрожжи развести в 0,5 стакана тепловатого молока и смешать со 100 г муки, оставив на 10 мин.
3. Приготовить дрожжевую смесь: соединить смеси, указанные в пунктах 1 и 2, накрыть и поставить для подъема на 1 ч и более.
4. Приготовить заливку: желтки, сахар, соль стереть в однородную массу, взбить добела.
5. Половину заливки влить в дрожжевую смесь, добавить 250 г муки, вымесить и дать подойти в течение 1 ч, затем долить другую половину заливки, добавить 500 г муки и месить тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.
6. В готовое тесто влить постепенно небольшими порциями теплое жидкое сливочное масло, вымесить, добавить пряности, коньяк, дать тесту подойти вторично.
7. После вторичного подъема теста осадить его до первоначального положения, добавить в него 2/3 изюма и цукатов, предварительно обваляв их в муке, и дать тесту в третий раз подойти.
8. Разделить на две части (на два кулича), залить тесто в формы до половины, засыпать сверху оставшимся изюмом и цукатами и дать подняться на 2/3 формы, затем обмазать яичным желтком и поставить в печь на небольшой огонь на 45 мин.

НАПИТКИ

Почти все русские национальные напитки оригинальны и не повторяются ни в одной другой национальной кухне. Это сбитень, квасы, меды, морсы, водицы, уваренный капустный сок, сыворотка с изюмом. Многие из них вышли ныне из употребления. Издавна использовали эти напитки как застольные, т. е. для запивания блюд из мяса и дичи, сладких каш, а также как десерт. Совершенно самостоятельным напитком является сбитень, заменявший чай до его появления в России.

Древнейшими напитками являются меды, или медки, которые не следует путать с так называемыми ставленными медами: мелки приготовляются на воде с добавлением небольшого количества меда и хмеля, ставленные меды — это крепкие алкогольные напитки, в состав которых входит ягодный сок, большое количество меда и водка.

Водицы и морсы готовят на основе ягодного сока, смешанного в различных пропорциях с водой, доводя эти смеси до легкого забраживания. Сыворотка настаивается на изюме и также дает легкое сбраживание. Капустный сок (можно свежий, но чаще кислый, от квашеной

капусты) уваривают с небольшим количеством сахара. Это нестойкие напитки, используемые в небольших количествах в домашних условиях.

А вот квасы и сбитни всегда были массовыми напитками. Наибольшее распространение получили квасы, насчитывающие несколько десятков разновидностей.

Сущность приготовления квасов состоит в том, что из воды, муки и солода вначале готовят жидкое тесто — затор, который подвергается ферментации, а затем этот ферментированный затор вновь разводят водой, к нему добавляют дрожжи, сахар и другие вкусовые и ароматические добавки, и он подвергается брожению. Чаще всего как вкусовую добавку вносят соки различных фруктов и ягод. Таковы брусничный, вишневый, малиновый, лимонный, смородиновый, изюмный, яблочный, грушевый квасы. Ароматические добавки также можно варьировать (имбирный, мятный, душистый квасы).

По сравнению с квасами сбитни совсем просты в приготовлении. Их получают путем уваривания меда, заваривания или даже варки сбитневых приправ (пряностей, соков) и последующего соединения и кипячения этих двух частей. Сбитни пьют только горячими — это зимний напиток. Само слово «сбитень» происходит от глагола «сбивать», но только в смысле «соединять, собирать воедино, разнородные части», а не в смысле «взбивать».

МЕДОК

6 л воды, 250-270 г меда, 5 г хмеля, 1 капсулка кардамона, 1 ч. ложка сахара-жженки (см. с. 56), 10 г дрожжей.

Мед прокипятить в 2 л воды, снять пену. Хмель прокипятить отдельно в 0,5 л воды. Соединить вместе, влить остальную воду (кипяток). Охладить до теплого состояния, добавить дрожжи, жженый сахар, кардамон, оставить для открытого брожения (закрыв лишь марлей или бязью) при температуре не выше 8-10°С до появления пены на поверхности. После удаления пены процедить и либо употреблять, либо оставить для хранения в бутылках на 1-2 недели.

СБИТЕНЬ

150 г меда, 1,5-2 л воды, 100 г сахара, 2-3 ч. ложки сухой травы зверобоя, 2 бутона гвоздики, 5-6 зерен черного перца, 0,25 ч. ложки порошка имбиря, 1 ч. ложка корицы, 2 ч. ложки мяты.

Мед прокипятить в сотейнике, разведя 1 стаканом воды, снять пену. Отдельно прокипятить сахар, разведя 1 стаканом воды. Соединить обе части, проварить вместе в однородную массу так, чтобы выпарилось побольше воды (но на медленном огне, не допуская заметного кипения).

В остальной воде отварить пряности в течение 15-20 мин в закрытом сосуде, дать настояться ещё 10 мин, затем процедить, добавить медовосахарную смесь и подогреть, не доводя до кипения. Пить только в горячем виде.

КВАС БЕЛЫЙ ОКРОШЕЧНЫЙ

750 г солода (500 г ржаного, 250 г ячменного), 2 кг ржаной муки, 500 г гречневой муки, 500 г пшеничной муки, 0,25 стакана жидких свежих дрожжей, 40 г пшеничной муки для закваски, 2 ст. ложки сухой кудрявой мяты (но не перечной).

1. Приготовить закваска муку развести в воде, добавить дрожжи, дать смеси подойти.

2. Солод смешать с теплой водой до получения жидкого теста. Все три вида муки смешать в однородную смесь. Затем добавлять мучную смесь в жидкий солод, небольшими порциями,

все время подливая горячую воду и непрерывно размешивая. Воды по объему должно быть вчетверо больше, чем смеси солода и муки. Полученное тесто переложить в другую посуду и поставить в тепло на 5 ч, затем долить к нему 7 л кипятку, тщательно размешивая, чтобы не было комочков, и ввести заранее подготовленную закваску. Одновременно ввести мяту.

3. Полученное сусло поставить на 12 ч в теплое место для сбраживания. Выбродивший квас процедить и разлить в бутылки.

КВАС СУХАРНЫЙ ДОМАШНИЙ (СКОРЫЙ)

1 кг сухарей ржаных (лучше всего разных — из орловского, ржаного и бородинского хлеба, но не обдирного), 750 г сахара, 50 г изюма, 10-15 черносмородиновых листьев, 2-3 ст. ложки жидких пивных дрожжей или 25 г хлебопекарных дрожжей, 2 ст. ложки сухой мяты (не перечной).

Подсушенные в духовке до легкой корочки сухари залить 1 ведром кипятка и настоять в течение 12 ч. Отдельно заварить мяту, отдельно смородиновый лист литром кипятка и настоять 5 ч. Настой кваса перелить в другую посуду после выдержки, добавить к нему сцеженный настой мяты и смородинового листа, сахар, прокипяченный в 0,5 л воды, и дрожжи, размешать и оставить для сбраживания на 4 ч. Затем снять пену, процедить, разлить в бутылки, добавив в каждую по несколько изюминок, и оставить на 2 дня для выдержки.

—

1 Первый рафинадный завод был основан купцом Вестовым в Москве, в начале XVIII в. Ему был дозволен привоз тростникового сырья беспошлинно. Сахарные заводы на базе свекольного сырья были созданы лишь в конце XVIII — начале XIX вв. (Первый завод — в селе Алябьеве, Тульской губернии).

2 В меню патриаршего обеда за 1671 г. уже указаны сахар, леденцы.

3 Порядок подачи блюд за богатым праздничным столом, состоящий из 6-8 перемен, окончательно сложился во второй половине XVIII в. Однако в каждую перемену стали подавать одно блюдо. Этот порядок сохранялся до 60-70-х годов XIX в.:

1) горячее (щи, похлебка, уха);
2) холодное (окрошка, ботвинья, студень, заливная рыба, солонина);
3) жаркое (мясо, птица);
4) тельное (отварная или обжаренная горячая рыба);
5) пироги (несладкие), кулебяка;
6) каша (иногда подавали со щами);
7) пирожное (сладкие пироги, пирожки);
8) заедки.

4 Левшин В. А. Русская поварня. М., 1816.

5 «Булка» — от французского слова boule, что значит «круглый как шар». Первоначально белый хлеб выпекали только французские и немецкие пекари — булочники.

6 Котошихин Г. О России в царствование Алексея Михайловича. СПб. 1840.

Для ароматизации масло нагревают (но не жарят) в сковородке или сотейнике и к нему добавляют семена кориандра, аниса, фенхеля, укропа или зелень сельдерея, петрушки.

7 Иногда неверно употребляют название «рахмановские». На самом деле слово «рахманный» означает «ленивый, простоватый, нерасторопный» (по-древнерусски). В старину рахманные щи варили из свежей зелени (сныти) или капусты, иногда с рыбой, затем рахманными стали называть любые щи, приготовленные наскоро из некислых зеленых компонентов, с конца XIX — начала XX вв. их стали называть ленивыми и варить только из свежей капусты.

9 Поэтому в принципе неверно встречающееся иногда ресторанное название первого блюда — похлебка мясная (или куриная).

10 Сущик — сушенные в русской печи мелкие окуньки, ерши, снетки.

11 Надо иметь в виду, что зоологические, охотничьи и кулинарные наименования дичи не всегда совпадают. Так, например, большая часть болотной дичи зовется у охотников куликами, а у поваров — бекасами.

12 Рецепт кундюмов полностью реконструирован автором. Приводится впервые.

Украинская кухня.

Среди славянских кухонь украинская пользуется широкой известностью. Она давно получила распространение далеко за пределами Украины, а некоторые блюда украинской кухни, например борщи и вареники, вошли в меню международной кухни.

Украинская национальная кухня сложилась довольно поздно, в основном к началу — середине XVIII в., а окончательно — к началу XIX в. До тех пор ее с трудом можно было отграничить от родственных ей польской и белорусской кухонь. Это объясняется длительностью и сложностью процесса формирования украинской нации и украинского государства.

После монголо-татарского нашествия на Киевскую Русь Украина испытала агрессию литовских, венгерских, польских феодалов, в результате чего различные части территории ее входили в состав разных государств (Литвы, Польши, Венгрии, Румынии).

По существу, формирование украинской нации началось лишь с XVII в. и завершилось через 100 лет.

Поскольку отдельные украинские территории были долгое время разобщены, общеукраинская кухня создавалась крайне медленно, лишь после объединения украинского народа. В XVII в. в состав России вошли Левобережная Украина, Киев, в конце XVIII в. — Правобережная Украина. С конца XVIII в. южная часть Украины — Причерноморье и Новороссия — стали заселяться выходцами из южных губерний России, которые затем ассимилировались с коренным населением.

Таким образом, к началу — середине XIX в. сформировалась, в основном, территория Украины, большая часть украинской наций была воссоединена и получила возможность консолидироваться в одном государстве.

Это значительно облегчило создание и распространение характерных особенностей общеукраинских блюд, хотя различия между блюдами Черниговщины и Галиччины, Полтавщины и Волыни, Буковины и Харьковщины, Подолья и Закарпатья сохранились до наших дней.

Позднее формирование украинской кухни обусловило целый ряд ее особенностей.

Во-первых, она была создана на базе уже сложившихся в каждой из региональных частей Украины элементов кулинарной культуры.

Во-вторых, несмотря на то, что эти элементы были весьма разнородны, вследствие огромности территории,

раскинувшейся от Карпат до Приазовья и от Припяти до Черного моря, различия природных условий и исторического развития отдельных частей ее, соседствования множества народов (русские, белорусы, татары, ногайцы, венгры, немцы, молдаване, турки, греки), украинская кухня оказалась на редкость цельной, даже несколько односторонней как по отбору характерного национального пищевого сырья, так и по принципам его кулинарной обработки.

В третьих, в национальную украинскую кухню не вошли традиции древнерусской кухни, связь с которой была утрачена после монголо-татарского нашествия. Это отличает украинскую кухню от русской и белорусской, где древние традиции, хотя и видоизменялись, но, тем не менее, сохранялись в течение многих веков.

Вместе с тем украинская кухня восприняла некоторые технологические приемы не только немецкой и венгерской кухни, но и татарской и турецкой, по-своему частично видоизменив их. Так, обжаривание продуктов в перекаленном масле, свойственное тюркским кухням, было превращено в украинское «смажение» (т. е. пассерование овощей, идущих в борщи или во вторые блюда), что, например, совершенно не свойственно русской кухне.

Пельменеобразное блюдо турецкой кухни дюш-вара превратилось в украинские вареники, а затем в вареники с характерными национальными наполнителями — вишнями, творогом, луком (цыбулей), шкварками. Из немецкой кухни было воспринято дробление продуктов, что нашло конкретное выражение в различных украинских «сичениках» — котлетообразных блюдах из фаршей (сеченых, дробленых мяса, яиц, моркови, капусты, грибов и т. п.).

Что же касается пищевого сырья, то оно отбиралось для украинской кухни по контрасту с восточными кухнями. Так, например, в пику «басурманам» украинское казачество стало культивировать в XVI-XVIII вв. употребление свиного сала. В то же время употребление говядины, распространенное среди русского населения, было сравнительно незначительным у украинцев, так как волы на Украине представляли собой не продуктивный, а рабочий, тягловый скот, и их мясо было не только менее вкусным и более жестким по сравнению со свиным, но в известной мере считалось и не вполне чистым.

Одновременно получили распространение некоторые иностранные продукты, например растительное масло — олие. Оно считалось ценнее коровьего масла, поскольку происходило из Греции, страны, с которой украинские земли были связаны религиозными узами. В то же время баклажаны, употреблявшиеся в турецкой кухне и прекрасно вызревавшие в условиях Юга Украины, не находили употребления в украинских национальных блюдах как «басурманские» блюда.

Эти принципы отбора пищевого сырья, общие для всех украинцев в XVII-XIX вв. независимо от мест их расселения, сделали украинскую кухню в итоге поразительно единообразной и вместе с тем неповторимой, своеобразной.

Своеобразие национальной украинской кухни выражается, во-первых, в преимущественном использовании таких продуктов, как свинина, сало, свекла, пшеничная мука и некоторых Других, во-вторых, в таких особенностях технологии приготовления пищи, как комбинированная тепловая обработка большого количества компонентов блюда на фоне одного главного и определяющего, чему классическим примером служит борщ, где к свекле добавляют еще два десятка компонентов, не подавляющих свекольный вкус, а лишь оттеняющих и развивающих его.

Любимым и наиболее употребляемым продуктом служит свиное сало как в виде самостоятельного кушанья, главным образом в обжаренном виде, в виде так называемых шкварок, так и в виде разнообразной приправы и жировой основы самых разнообразных блюд. Такое отношение к свинине роднит украинскую кухню с кухнями западных славян и венгров и соседей украинцев — белорусов, однако, использование сала в украинской кухне чрезвычайно разнообразно.

Сало не только едят сырое, соленое, вареное, копченое и жареное, на нем не только готовят, им не только шпигуют всякое несвиное мясо, где сало отсутствует, но и используют его даже в сладких блюдах, сочетая с сахаром или патокой.

Например, такое массовое кондитерское изделие, как вергуны, жарят, а вернее обваривают или пряжат в сале.

Украинской кухне свойственно и не менее обильное использование яиц, которые служат не только и не столько для приготовления самостоятельного блюда — разного рода «яэшен», сколько для таких же непременных, как и сало, добавок в мучные, мучно-яичные и

яично-фруктовые (сладкие) блюда.

Весьма характерно для украинской кухни обилие мучных изделий, причем излюбленным видом теста является пресное — простое пресное, пресное полувытяжное, заварное пресное, пресное сдобное с использованием соды как разрыхлителя, а для кондитерских блюд — преимущественно песочной. Национальными блюдами являются изделия из простого бездрожжевого теста (1): вареники, галушки, шулики, лемишки, гречаники, коржи и более новые по времени кондитерские изделия— вергуны и ставбицы. В мучных блюдах почти исключительно используется пшеничная мука, реже — гречневая в сочетании с пшеничной, а из круп популярностью пользуется пшено, а также рис (между прочим рис под названием «сорочинское пшено» — искаженное сарацинское, т. е. турецкое, арабское пшено, — употребляется в украинской кухне с XIV в. и занесено в нее с Запада, через венгров, отсюда понятно и западное его название «сарацинское»).

Наряду с мучными изделиями важная роль отводится овощам. Их употребляют в виде гарниров к жирной мясной пище или подают как самостоятельные блюда с салом. Из овощей на первом месте стоит, конечно, свекла, которую можно считать национальным овощем и которую употребляют не только в свежем, но и в квашеном виде. Так, из квашеной свеклы готовят борщи с осени до весны, т. е. большую часть года.

Для украинской кухни характерно также употребление бобовых — бобов, чечевицы и особенно фасоли (но только не в стручках). Бобовые широко используются в качестве добавок к другим овощам.

Из других предпочитаемых овощных и растительных культур следует назвать морковь, тыкву, кукурузу, картофель и помидоры. Кукуруза, как и фасоль, чаще играет роль добавок. Она получила распространение в украинской кухне уже в XVIII в., особенно в Южной и Юго-Западной Украине. С XVIII в. началось и проникновение на Украину картофеля, который, однако, не приобрел здесь самостоятельного значения, как в Белоруссии, и подобно другим овощным культурам стал использоваться в качестве, хотя и важной, но одной из многих других «приправ» (т.е. гарниров) ко вторым блюдам. Картофель в виде пюре нашел себе широкое применение при добавлении к пюреобразным фасоли, моркови, творогу, яблокам, маку. Кроме того, картофель является хорошим поглотителем сала во вторых блюдах и сырьем для получения крахмала, используемого для приготовления сладких блюд, особенно жидких фруктовых киселей и кондитерских изделий.

Хотя украинская кухня почти окончательно сложилась уже в XVIII в., два таких характерных для нее растительных продукта, как помидоры и подсолнечное масло, без которых нельзя представить себе современный украинский стол, вошли в широкое употребление и оказали заметное влияние на меню в XIX в. Надо сказать, что растительные масла — различные олии — применялись в украинской кухне наряду с животным жиром (свиным салом) издревле, и все же подсолнечное масло получило распространение лишь в последнем столетии, причем почти вытеснило все остальные растительные масла. Оно употребляется ныне в двух видах: масло горячего жима, с сильным, своеобразным, столь любимым украинцами запахом жареных семечек, и холодного жима, наиболее известное за пределами Украины.

Масло горячего жима идет обычно в холодные блюда — салаты, винегреты, масло холодного жима чаще употребляется для жарения, пряжения, т. е. для приготовления на нем вторых горячих блюд.

Из пряностей и приправ используются преимущественно лук, чеснок, укроп, тмин, анис, мята, любисток, дудник, чабер, красный перец, из привозных пряностей — лавровый лист, черный перец и корица (для сладких блюд). Большую роль как приправа к мясным, холодным и овощным блюдам играет уксус, которым, однако, нередко злоупотребляют.

Из фруктов и ягод, любимых на Украине мочеными, свежими, сушеными и копчено-вялеными, национальными можно считать вишню, сливу, грушу, смородину, арбуз и в меньшей степени яблоки и малину.

Наряду с фруктами современная украинская кухня чрезвычайно обильно использует сахар и патоку и в чистом виде, и в виде составных частей узваров, варений и особенно повидла и кондитерских изделий.

Как уже было сказано, наиболее отличительной чертой технологии украинской кухни является комбинированная тепловая обработка продуктов. Она состоит в том, что сырой продукт — будь он животного или растительного происхождения — сначала подвергается легкому обжариванию и относительно быстрому пассерованию, или «смажению», как говорят украинцы, и только после этого — более длительной тепловой обработке, т. е. варке, запеканию или тушению.

С этими особенностями приготовления украинских блюд издавна связаны и особенности украинской посуды — казанки для варки, сковороды для смажения — глубокие и полуглубокие, невысокая глиняная посуда для последующего полутушения — разного рода глечики, миски, чашки, макитры.

Из технологических приемов приготовления пищи обращают на себя внимание шинкование, сечение и другие способы измельчения пищи, в частности мяса. Отсюда наличие в украинской кухне различных рулетов (завиванцев), фаршированных блюд, запеканок, кручеников с мясными фаршами и «сичеников», т. е. разнообразных мясных блюд типа битков и котлет, заимствованных из немецкой кухни через польскую и чешскую.

Как и всякая кухня с богатым историческим прошлым, украинская кухня в значительной степени региональна. Так, западноукраинская кухня заметно отличается от восточноукраинской; влияние турецкой кухни на буковинскую, венгерской на гуцульскую и русской на кухню Слободской Украины не подлежит сомнению: наибольшим разнообразием отличается кухня Центральной Украины, особенно областей центра Правобережья. Популярный на Украине борщ имеет массу разновидностей, практически в каждой области его готовят по своему, особому рецепту.

Ниже приведены наиболее интересные, заметно отличающиеся один от другого варианты борща.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

БОРЩИ

Непременной составной частью борща является свекла. Она дает ему основной вкус и окраску.

Как правило, борщи готовят на мясном, костном или смешанном мясокостном бульоне. Правильно подготовленный бульон — основа хорошего борща. Бульон для борща обычно готовят из грудинки, реже из тонкого и толстого края или завитка. Кости всегда предварительно дробят вдоль, а хрящевые части разнимают. Продолжительность варки костей 4-6 ч, мяса — 2-2,5 ч. После того как вода закипит, бульон продолжают варить на слабом огне. При варке мясокостного бульона вначале варят кости, а потом, за два часа до окончания их варки, закладывают мясо и варят до готовности, после чего мясо вынимают из бульона и начинают приготавливать на бульоне овощную часть борща, куда вновь закладывают мясо лишь за 10-15 мин до полной готовности борща. К концу варки в борще должно оставаться не более 1,5 стакана чистого бульона в расчете на порцию, поэтому воды в начале варки следует наливать по крайней мере вдвое больше, чем предполагается получить бульона.

Несколько слов о соотношении мяса в борщах. Говяжью грудинку и свинину обычно закладывают в пропорции 2:1 или 1:1. Кроме того, уже после окончания варки основного бульона в некоторые виды борщей иногда добавляют небольшие количества баранины, ветчины, сосисок, домашней колбасы в мелко нарезанном виде из расчета 1:4 по отношению к основному мясу борща.

Борщ может быть изготовлен также на гусином или курином бульоне (полтавский и одесский). В этом случае добавление другого мяса исключается.

Особенностью подготовки овощной части борща является предварительная раздельная обработка овощей. Свеклу, например, тушат всегда отдельно от других овощей. Предварительно ее сбрызгивают уксусом (или добавляют лимонной кислоты, лимонного сока), что необходимо для сохранения красного цвета, кладут в разогретый жир (сало, масло) и тушат до готовности. Иногда свеклу пекут или варят до полуготовности в кожуре и только затем очищают, режут и опускают в бульон.

Мелко нарезанный лук, нарезанные соломкой морковь и петрушку пассеруют вместе 15 мин, при этом овощи должны быть покрыты жиром. Перед окончанием пассерования в овощи добавляют томат-пюре или мелко нарезанные помидоры и продолжают пассеровать до тех пор, пока жир не окрасится под цвет помидоров.

Очень важно последовательно закладывать овощи в бульон — в строгой зависимости от продолжительности варки их. Картофель закладывают за 30 мин до готовности борща, капусту — за 20 мин, свеклу в подготовленном тушеном виде — за 15 мин, пассерованные овощи (лук, морковь, петрушку) — за 15 мин, пряности — за 5-8 мин, чеснок (отдельно от остальных пряностей) — за 2 мин.

Основной вид жира, используемого для борщей, — свиное сало. Его толкут или растирают в ступке с чесноком, луком и зеленью петрушки до образования гладкой массы и заправляют ею борщ за 2-3 мин до готовности.

Большинство борщей для придания им своеобразного кисловатого вкуса готовят не только на воде, а на квасе-сировце, на соке квашеной свеклы и на свекольной закваске (настоях), добавляя их в основном после варки мяса в готовый бульон, стараясь не подвергать длительному кипению.

Доведенный до готовности борщ ставят на очень слабый огонь газовой плиты или просто сдвигают на край обычной плиты, чтобы он не очень остыл, и дают настояться еще 20 мин. после чего подают на стол.

Таким образом, приготовление борща отнимает минимум 3 ч, а при варке на костном бульоне — даже 5-6 ч.

Различные варианты борщей чаще всего носят название местности, в которой они появились: борт киевский, полтавский, львовский, волынский, черниговский, галицкий и др. В чем же заключается разница между ними? Во-первых, в характере бульона: костный, мясной, мясокостный, из различных сортов и сочетаний мяса (говядина, свинина, домашняя птица), во-вторых, в способе тепловой обработки свеклы (тушеная, печеная, полусваренная). Кроме того, набор овощей для борща может быть различным. Обязательными овощами в борще, помимо свеклы, являются капуста, морковь, картофель, петрушка, лук, помидоры, дополнительными — фасоль, яблоки (кислые, лучше всего зеленые), кабачки, репа. Овощи в борщ режут соломкой, за исключением кабачков и картофеля, нарезаемых соответственно кубиками и крупными кусочками. Фасоль отваривают предварительно отдельно, так как она варится долго — более часа и заправляют ею борщ за 15 мин до готовности. Репу пассеруют с морковью. Яблоки и кабачки не пассеруют, их закладывают после остальных овощей как

наиболее скороваркие, но не позднее чем за 10 мин до готовности.

Наконец, некоторые виды борщей заправляют еще поджаренной мукой для придания жидкости борща более густой консистенции. Однако это не обязательно и даже нежелательно для хорошей кухни, так как может испортить при неумелом поджаривании аромат борща. В то же время заправка борща сметаной после подачи на стол обязательна.

В представленных здесь нескольких рецептах борщей указаны примерные нормы и ассортимент используемых продуктов. Количество бульона в готовом борще везде составляет 1,5-1,75 л. Это значит, что надо брать 3 л воды первоначально.

БОРЩ УКРАИНСКИЙ ПРОСТОЙ

500 г говядины, 1/4 кочана капусты, 4 картофелины, 1 крупная свекла, 25 г свиного сала, 25 г сливочного масла, 0,5 стакана томатной пасты или 2 помидора, 0,5 стакана сметаны, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 луковицы, 1 ст. ложка 3%-ного уксуса, 2 ч. ложки сахара, 3 лавровых листа, 4-5 зубчиков чеснока, 3 горошины душистого перца, 5-6 горошин черного перца, 1 ст. ложка зелени петрушки.

Борщ готовят на костном и мясном бульоне, мясо подают вместе с борщом.

1. Свеклу потушить с уксусом, частью сала (или с жиром, снятым с поверхности бульона), сахаром и томатной пастой.

2. Лук, морковь, корень петрушки, нарезанные соломкой, обжарить на сливочном масле.

3. Картофель и капусту варить в бульоне 15 мин, затем добавить к ним продукты, указанные в пунктах 1 и 2, варить еще 10 мин, добавить масло и пряности, а затем заправить борщ зеленью петрушки и чесноком, тертыми с салом. Перед подачей на стол заправить сметаной.

БОРЩ УКРАИНСКИЙ СБОРНЫЙ

500 г говядины, 200 г свинины, 100 г ветчины, 50 г сала, 2 л кваса-сировца, 2 свеклы, 1/4 кочана капусты, 3 помидора, 0,5 стакана сметаны, 0,5 стакана отварной фасоли, 4 картофелины, 1 репа, 1 морковь, 1 петрушка, 2 луковицы, 3 лавровых листа, 2 горошины душистого перца, 6 горошин черного перца, 4 зубчика чеснока, по 1 ч. ложке сельдерея, укропа, майорана, зелени петрушки, 1 ч. ложка соли.

Бульон из говядины и свинины приготовить на квасе-сировце полностью или частично. Затем в него вместе с первыми овощами заложить мелко нарезанную ветчину. Последовательность закладки та же, что для борща простого (последней закладывается фасоль). Свеклу надо не тушить, а печь отдельно в кожуре, а затем почистить и нашинковать.

БОРЩ КИЕВСКИЙ

250 г говядины, 250 г баранины, 1/4 кочана капусты, 4 картофелины, 1 крупная свекла, 0,5 л свекольного кваса, 2 ст. ложки фасоли, 2 кислых яблока, 2-3 помидора, 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка мелко нарезанного сала, 1-2 луковицы, 1 морковь, 1 петрушка, 1 ст. ложка зелени петрушки, 1 ч. ложка зелени сельдерея, 3 лавровых листа, 3 горошины душистого перца, 1/4 ч. ложки красного перца, 0,5 головки чеснока.

Говядину опустить в кипяток, залить свекольным квасом и сварить бульон. Затем отдельно тушить: 1) свеклу вместе с бараньей грудинкой, нарезанной мелкими кусками; 2) помидоры на масле; 3) лук, морковь, корень петрушки.

Затем отварить в бульоне до полуготовности капусту и картофель, добавить тушеные овощи и варить еще 10-15 мин, заправить вареной фасолью, а в самом конце — тертыми с нутряным салом чесноком и нарезанной зеленью петрушки.

Если к концу варки борщ окажется недостаточно кислым, добавить к нему еще один стакан свекольного кваса.

БОРЩ ПОЛТАВСКИЙ

600 г гуся или утки, 1 свекла, 1/4 кочана капусты, 3 картофелины, 50 г сала, 25 г масла, 1 стакан гречневой муки, 1 яйцо, 0,5 стакана томатной пасты или 2-3 помидора, 1 морковь, 1 петрушка, 1-2 луковицы, 1 ст. ложка уксуса, 2-3 лавровых листа, 1 головка чеснока, 5 горошин черного перца, 0,5 стакана сметаны.

Борщ полтавский готовят на бульоне из домашней птицы, от других украинских борщей он отличается еще и тем, что его заправляют не только овощами, но и галушками.

Приготовление галушек. В четверти стакана кипятка развести 1 ст. ложку муки, тщательно растереть ее, охладить, добавить яйцо, остальную муку и замесить тесто; если оно получится крутоватым, добавить немного воды — тесто должно быть не круче, чем густая сметана. Это тесто брать чайной ложкой и опускать в кипящую подсоленную воду; варить в ней галушки до тех пор, пока они не всплывут, затем откинуть на дуршлаг. Заправить борщ галушками за 5-7 мин до готовности.

В остальном порядок варки полтавского борща тот же, что и простого украинского.

БОРЩ ЧЕРНИГОВСКИЙ

500 г говядины или свинины, 1/4 кочана капусты, 1 свекла, 1 небольшой кабачок, 0,5 стакана вареной фасоли, 3-4 помидора, 2 кислых яблока, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 луковица, 1 корень петрушки, 1 морковь, 5-6 горошин черного перца, 2-3 лавровых листа, 4 зубчика чеснока, 0,5 стакана сметаны.

Борщ готовить на мясокостном бульоне. Свеклу тушить на масле. Сальной заправки в этом борще нет.

Особенностью черниговского борща является наличие кабачков, которые, как и помидоры, не пассеруют. Уксус и мука для заправки также отсутствуют. Вся кислота поступает от помидоров и яблок. Порядок заправки овощами обычный (см. выше, в общих рекомендациях). Помидоры, кабачки и яблоки кладут в борщ последними, перед пряностями.

БОРЩ ЛЬВОВСКИЙ

0,5-1 кг костей (мозговых, «сахарных»), 2 крупные свеклы, 5 картофелин, 2-3 сосиски, 2 луковицы, 2 ст. ложки томата-пюре, 2 ст. ложки 3%-ного уксуса, 1 морковь, 1 петрушка, 1 ст. ложка сливочного масла, 1-2 ч. ложки сахара, 6 горошин черного перца, 2 лавровых листа, 1 ст. ложка зелени петрушки, 0,5 стакана сметаны.

Готовить на костном бульоне. Свеклу отварить до полуготовности в кожуре, затем добавить уксус, очистить, нарезать соломкой и тушить с томатом-пюре 20-30 мин на масле. Морковь, лук, петрушку пассеровать отдельно. В бульон положить картофель, затем свеклу и остальные коренья, пряности и сахар. В почти готовый борщ добавить обжаренные на масле или сале сосиски, нарезанные маленькими кусочками.

КВАСЫ И СВЕКОЛЬНЫЕ НАСТОИ ДЛЯ БОРЩЕЙ

Лучшие украинские борщи готовят на свекольных настоях и квасах. Ниже приводятся несколько рецептов таких квасов и настоев.

Свекольный настой простой. Очищенную свеклу натереть на терке, залить кипяченой водой и поставить в теплое место на 3-4 дня. Соотношение свеклы и воды (по весу) 1:2.

Свекольный настой заварной. Очищенную свеклу натереть на крупной терке, залить

стаканом горячего мясного бульона, добавить лимонной кислоты и довести до кипения на силь-ном огне. Дать настояться 30 мин.

Квас свекольно-хлебный. 0,5 кг черного хлеба нарезать кусочками, залить 1,5 л теплой кипяченой воды, положить 6 шт. очищенной и нарезанной ломтями свеклы, дать настояться 2 дня (днем на солнце, ночью в теплом месте), часто помешивать. На третий день процедить, после чего квас будет готов для употребления в борщ.

Квас-сировец. Для приготовления этого кваса на 2 л воды берут 0,5 кг ржаной муки и 10 г дрожжей, 1-2 ст. ложки муки развести с дрожжами в теплой воде (примерно 1-1,5 стакана) и дать перебродить (закваска). Оставшуюся муку залить горячей водой, замесить тесто до густоты сметаны и поставить в теплое место.

Добавить закваску в тесто, развести теплой водой (до консистенции густого кваса). По мере использования доливать водой (0,5 л на 1 л использованной жидкости).

КУЛЕШ

Менее распространенным, чем борщ, национальным украинским блюдом является кулеш — полупервое-полувторое. Он принят в основном в восточных и юго-восточных областях Украины. Набор продуктов для кулеша:

6 картофелин, 0,5 стакана пшена, 150 г сала, 2-3 луковицы, 1 ст. ложка зелени петрушки, 1,5-2 л воды, 2 ч. ложки соли.

В кипящую подсоленную воду засыпать пшено, сварить до готовности, добавить нарезанный мелкими кубиками картофель, который варить еще 30 мин, затем заправить кулеш пережаренным на сале мелко нарезанным луком, образовавшимися при этом шкварками, зеленью петрушки и кипятить еще 5 мин.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

БЛЮДА ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

Для мясных украинских блюд характерно не только то, что готовят их в основном из свинины, но и то, что сочетают при этом два вида тепловой обработки мяса — предварительное обжаривание и последующее тушение с овощами и пряностями. Другой особенностью мясного украинского стола является широкий выбор блюд, приготовленных из рубленого мяса, фарша.

Блюда из домашней птицы используются чаще всего как праздничные. Как и мясо, птицу готовят преимущественно тушеную.

ПЕЧЕНЯ ЖИТОМИРСКАЯ

500 г свинины, 10 картофелин, 100 г сала (для обжаривания), 3 луковицы, 1-2 моркови, 4-5 сушеных грибов, 3 ст. ложки томата-пюре, 3 зубчика чеснока, 5-6 горошин черного перца, 2-3 лавровых листа.

Свинину разрезать на 3-4 куска, обжарить в сале (50 г) до золотистой корочки, затем потушить с томатом. Картофель и морковь нарезать кубиками, обжарить в оставшемся сале, затем перемешать с нарезанным кружочками сырым луком, заправить перцем, солью. Подготовленные овощи и свинину заложить в кастрюлю рядами, начиная и заканчивая рядом овощей. Грибы отварить в 1 стакане воды, мелко нарезать, еще поварить, уварив бульон наполовину, а затем залить им подготовленную свинину с овощами, добавить лавровый лист, еще немного посолить и тушить до готовности. Перед подачей посыпать измельченным чесноком, дать постоять 3-4 мин с закрытой крышкой, затем подавать.

ВЕРЕЩАКА

500 г свиной грудинки, 50 г сала, 2 стакана свекольного настоя или кваса (см. с. 67), 2 ст. ложки ржаных сухарей, 2-3 луковицы, 2-3 горошины душистого перца, 5-6 горошин черного перца, 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени петрушки (кервеля или любистока).

Свиную грудинку нарезать крупными кубиками, обжарить на сковороде в сале до румяной корочки, переложить в кастрюлю, залить свекольным квасом или свекольным настоем с уксусом, приправить луком и пряностями, посолить и тушить до полуготовности. Затем засыпать тертыми ржаными сухарями, размешать и продолжать тушить до готовности. При подаче на стол посыпать зеленью петрушки.

ШПУНДРА

500 г свиной грудинки, 1,5 ст. ложки свиного топленого сала, 500-750 г свеклы, 4-5 луковиц, 1 стакан свекольного кваса (см. с. 67), 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка зелени петрушки.

Свиную грудинку нарезать мелкими кусочками, обвалять в муке, обжарить в сале с луком, заложить в кастрюлю, перемешать с нарезанной кусочками свеклой, залить квасом, посолить и тушить до готовности.

ЗАВИВАНЕЦ УЖГОРОДСКИЙ

500 г мякоти говядины, 100 г шпика, 3 яйца, 1 ст. ложка топленого сала, 1 соленый огурец, 1 крупная картофелина, 1 ст. ложка зелени петрушки, 1 ст. ложка зелени укропа, 0,5 ч. ложки молотого перца, 2 ст. ложки муки.

Из мякоти задней части нарезать 4 плоских куска величиной с ладонь (можно использовать полуфабрикаты — антрекоты), очистить их от пленок, отбить, посолить, посыпать перцем, а затем на каждый кусок мяса положить по несколько долек соленого огурца и крутого яйца, полоски шпика и нарезанную соломкой в длину сырую картошку.

Все это завернуть рулетом, перевязать ниткой, обмазать яйцом и запанировать в муке, обжарить на большом огне в топленом сале, переложить в кастрюлю, залить кипящей водой или бульоном так, чтобы покрыть мясо, и тушить до готовности.

Подавать на стол с тушеной картошкой, полив ее образовавшимся при тушении завиванца соусом.

КЕНДЮХ

1 свиной желудок

Для начинки: 500 г свиной грудинки или мяса от головы свиньи, 200 г свиного фарша из мяса, срезанного с костей, 2 яйца, 3 луковицы, 1 головка чеснока, 10 зерен черного перца, 0,5 ч. ложки майорана.

Свиной желудок несколько раз промыть в холодной и горячей воде. Из жирной свиной грудинки удалить кости, нарезать ее мелкими кубиками, добавить свиной фарш, лук, яйца, пряности, перемешать и начинить подготовленный свиной желудок, зашить его и запечь в духовке до готовности.

КУРИЦА ТУШЕНАЯ С ГАЛУШКАМИ

1 курица, 1 стакан воды или бульона, 100 г сливочного масла, 0,25 стакана сока зеленого крыжовника или лимона, 2 стакана готовых галушек (см. с. 67).

Курицу разрезать на 4 части, положить в кастрюлю, залить водой и соком крыжовника

(который предварительно выдержать на солнце в закрытой посуде 1-2 недели), добавить масло, посолить и тушить в течение 1 ч на небольшом огне.

Тем временем приготовить галушки из пшеничной муки, отварить их отдельно.

Когда курица будет готова, засыпать ее готовыми галушками, перемешать, добавить еще масла.

Поставить в духовку на 10-15 мин, закрыв крышкой.

ИНДЕЙКА ТУШЕНАЯ С РИСОМ

1 индейка средней величины, 1 стакан риса, 0,5 стакана изюма без косточек (сабзы), 1 -2 яйца, 3 ст. ложки сливочного масла, 1-2 ч, ложки молотого имбиря, 1 луковица, 1 морковь, 1 петрушка, 1 сельдерей, 3-4 лавровых листа, 6 горошин черного перца.

Индейку опалить, отрезать первое звено у крылышек (использовать отдельно на суп), промыть птицу внутри и натереть изнутри имбирем, затем начинить подготовленным рисом (рис отварить до полуготовности, промыть холодной водой, обсушить, перемешать с маслом, яйцами и изюмом, предварительно промытым в горячей воде). Начиненную индейку зашить, положить в кастрюлю, обложить мелко нарезанными овощами и пряностями, налить немного кипятку (не более 0,5 стакана, если индейку тушат на плите) и тушить на плите на медленном огне 1,5 ч.

После этого снять крышку и поставить индейку на 15 мин в духовку открытой, чтобы она подрумянилась.

Если же индейку хотят тушить в духовке, надо подлить 4 ст. ложки масла, можно растительного, и тушить с закрытой крышкой примерно 1 ч (иногда больше в зависимости от качества мяса индейки).

БЛЮДА ИЗ ЯИЦ

В украинской кухне яйца в качестве одного из компонентов блюд употребляются столь же широко, как и сало. Они идут в большом количестве, в первую очередь, в мучные блюда. Из специальных яичных блюд надо назвать прежде всего различные яичницы. Особенность украинских яичниц состоит в том, что они исключительно болтанные (в отличие от русских, преимущественно глазуний), и в них непременно входят такие компоненты, как мука и довольно большое количество сметаны или сливок, т. е. они по существу представляют собой жирные омлеты. Другая особенность украинских яичных блюд — комбинация вареных и сырых яиц в одном блюде, а также использование в них сливочного масла, а не сала, как это ни покажется странным тому, кто знает приверженность украинцев к свиному салу.

ЯЙЦА В СМЕТАНЕ

4 яйца, 0,5 стакана сметаны, 1 ст. ложка укропа.

Сваренные вкрутую яйца нарезать крупными кольцами, положить на сковороду, посолить, залить густой сметаной и поставить в духовку на 10-15 мин. При подаче на стол посыпать измельченным укропом.

ЯИЧНЫЕ СЕЧЕНИКИ

4 крутых яйца, 1 сырой желток, 1 ст. ложка пшеничной муки, 0,5 стакана молока, 5 горошин черного перца, 1 ст. ложка панировочных сухарей, 1 ст. ложка сливочного масла.

На масле слегка поджарить муку, развести молоком, довести смесь до кипения, снять с огня, всыпать мелко сеченые крутые яйца, осторожно влить хорошо взбитый желток, непрерывно помешивая, добавить перец, соль, вновь довести смесь до кипения, остудить,

наделать из полученной массы котлет, обвалять в сухарях и обжарить.

ЯИЧНИЦА ГУЦУЛЬСКАЯ

4 яйца, 1 стакан сливок, 1 стакан сметаны, 0,5 стакана кукурузной муки, 1 ст. ложка зелени петрушки, 50 г сливочного масла.

Все продукты, кроме петрушки, перемешать, взбить и вылить на сильно разогретую сковороду с маслом.

За минуту до готовности посыпать яичницу зеленью петрушки.

БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ, СОЛЕНИЯ

В украинской кухне овощи широко используются в борщах, а также в тушеном виде как гарниры к мясным блюдам или в солениях. Отдельные овощные блюда чаще всего представляют собой пюреобразную массу одного из овощей с луком, подсолнечным маслом и уксусом (таковы свекольная икра, кабачковая кашка и т. п.) или же смесь разных овощей, или (реже) смесь овощей с крупами, своею рода овощную кашу.

ТОЛЧОНКА

5 картофелин, 0,5 стакана фасоли, 2 ст. ложки мака, 1 -2 луковицы, 2 ч. ложки сахара, 1 ст. ложка зелени петрушки и любистока, 0,5 ч. ложки черного молотого перца.

1. Мак замочить на 10 ч, слить воду, отжать и растереть в ступке.
2. Фасоль замочить на 10 ч, отварить в течение 2 ч и отварную растереть в пюре, к которому в горячем виде прибавить растертый мак, картофельное пюре, мелко нарезанный лук, сахар, перец, петрушку и любисток и растереть.

ЛЕЖНИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ

6 картофелин, 500 г лука, 100 г сала, 1,5 стакана квашеной капусты, 4 яйца, 2 ст. ложки муки, 0,5 стакана сметаны.

1. Приготовить картофельное пюре и перемешать с сырыми яйцами в однородную массу.
2. Квашеную капусту потушить и в конце тушения заправить луком, обжаренным на сале.
3. Картофельную массу выложить на доску, обсыпанную мукой, разровнять, положить на нее фарш из капусты с луком, закрыть его частью картофельной массы; переложить на лист, смазанный салом, и запечь в духовке. Подавать кусками со сметаной.

КВАШЕНАЯ СВЕКЛА

На 1 кг свеклы — 1 л воды, 30 г соли.

Для квашения берется только здоровая (невялая, без повреждений) свекла малой и средней величины, темно-красного (бордового) цвета. Свекла светлоокрашенная, с белыми прожилками и кольцами совершенно непригодна для квашения. Лучшими для квашения считаются сорта Египетская и Бордо.

Свеклу тщательно очистить, снимая довольно толстым слоем кожу, вымыть, сложить в бочку (или банку) и залить 3%-ным рассолом, который должен покрывать свеклу слоем не менее 10-15 см после того, как она будет придавлена гнетом.

Квашение при комнатной температуре заканчивается примерно через 2 недели. За это время надо регулярно удалять с поверхности рассола и гнета вначале пену, а затем плесень. Готовая квашеная свекла приобретает бледный цвет и становится мягкой настолько, что ее

можно сжать в кулаке. Рассол же становится темно-бордовым, кисло-сладким и чуть солоноватым на вкус.

СОЛЕНЫЕ АРБУЗЫ

На 10 кг целых арбузов — 5 кг арбузной мякоти, 4 л рассола, 40 г корицы, 30 г гвоздики, 25 г красного перца.

Для соления и мочения выбирают свежие, спелые, неповрежденные арбузы небольших размеров (диаметром не более 15 см), с тонкой кожей, лучше всего сорта Медовка и Стокса киевский, и тщательно моют их щеткой в чуть теплой кипяченой воде.

Приготовленные арбузы осторожно уложить рядами в бочку, залить рассолом (0,5 кг соли на 10 л воды) и добавить пряности (20-25 г корицы и гвоздики на каждые 10 кг арбузов). Затем, накрыв деревянным кругом и небольшим гнетом, оставить на 1-2 дня при комнатной температуре, а потом выдерживать в подвале при температуре от 0о до +5оС. Через 40-50 дней арбузы готовы к употреблению.

Есть и другой способ соления арбузов — в арбузной мякоти. Арбузную мякоть спелых разбитых (но не испорченных) арбузов раздробить и заложить слоем 10 см на дно бочки, затем положить слой целых арбузов, затем снова тонкий слой арбузной массы и снова слой арбузов и так далее, следя за тем, чтобы слои арбузов не касались друг друга. После этого бочку залить рассолом (1 кг соли на 10 л воды). Через 2 месяца арбузы будут готовы. В пищу используются только целые арбузы, мякоть превращается в рассол.

МОЛОЧНЫЕ БЛЮДА

Молочные блюда относительно мало распространены в украинской кухне. Они характерны, скорее всего, для Северной и Левобережной Украины.

Тем не менее, три приведенных ниже метода закваски молока типичны для большей части Украины.

ГУСЛЯНКА

1 л молока, 1 ст. ложка сметаны.

Молоко вскипятить, немного охладить (примерно до 40-35оС и в еще теплое добавить сметану. Хорошо размешать и поставить в холодное место.

РЯЖЕНКА

5 стаканов молока, 1 стакан сметаны.

Молоко кипятить в толстостенной эмалированной или керамической посуде на очень медленном огне до тех пор, пока оно не станет кремовым по цвету. При этом надо следить, чтобы оно не пригорело и непрерывно помешивать его.

Затем молоко охладить, влить в него сметану. Равномерно размешать и подавить на 2-3 ч для загустения.

МОЧАНКА

500 г свежего домашнего творога, 0,5-1 стакан сметаны, 3 ст. ложки зеленого лука, 1 ст. ложка укропа.

Все продукты хорошенько перемешать в однородную массу.

МУЧНЫЕ БЛЮДА

Украина снабжает страну разнообразными зерновыми культурами, и в первую очередь пшеницей и гречихой.

Поэтому понятно, какое место занимают в украинской кухне мучные блюда и мучные изделия.

Из распространенных мучных блюд, которые едят как второе блюдо в обед или как главное блюдо на завтрак или ужин, следует отметить лемишки и гречаники (оба блюда из гречневой муки, но одно бездрожжевое, другое дрожжевое) и знаменитые галушки и вареники.

Из мучных изделий, подаваемых к другим блюдам, известны пампушки, употребляемые вместе с борщом, а также коржики со шкварками.

ЛЕМИШКИ, ГРЕЧАНИКИ, ПАМПУШКИ И КОРЖИКИ

ЛЕМИШКИ

На 2 стакана гречневой муки — 0,75 стакана воды, 100 г сала.

Гречневую муку слегка обжарить в духовке на листе, ссыпать в эмалированную посуду, заварить подсоленным крутым кипятком до густоты вязкой каши и добавить нарезанное соломкой и слегка обжаренное сало. Все тщательно размешать, переложить в форму и поставить запекать в духовку на 20-25 мин. Подавать только горячей.

ГРЕЧАНИКИ

2 стакана гречневой муки, 20-25 г дрожжей, 1 яйцо, 0,5 стакана молока, 2 ст. ложки подсолнечного масла, 0,5 ст. ложки сливочного масла для смазки листа, 2 ч. ложки сахара, 1 стакан сметаны.

В подогретом до 35°С молоке развести дрожжи, соль, сахар; вбить яйцо, всыпать гречневой муки, замесить густое тесто.

Поставить в теплое место на 1,5-2 ч, дать подойти, вымесить, затем вторично дать подойти.

Из теста сформовать длинные тонкие батончики, выложить их на смазанный маслом лист, дать подойти, надрезать поперек через каждые 2-3 см смазанным в подсолнечном масле ножом и выпечь в духовке.

Еще горячие гречаники смазать слегка обжаренным подсолнечным маслом и разломать по линии надрезов.

Подавать, полив сметаной.

ПАМПУШКИ С ЧЕСНОКОМ ГРЕЧНЕВЫЕ

4 стакана гречневой муки, 50 г дрожжей, 1,5 стакана воды, 0,25-0,5 стакана подсолнечного масла, 0,5-1 средняя головка чеснока, 1,5-2 ч. ложки соли.

Муку, воду, дрожжи, соль замесить в крутое тесто, поставить на 1,5-2 ч в теплое место подойти. Из теста сформовать пампушки (маленькие булочки-шарики диаметром 3 см) и отварить их в кипятке. По готовности переложить в нагретую кастрюлю с маслом. Затем растереть чеснок с солью и подсолнечным маслом и смешать в кастрюле с горячими пампушками.

Пампушки едят с борщом.

ПАМПУШКИ С ЧЕСНОКОМ ПШЕНИЧНЫЕ

400 г пшеничной муки, 25-30 г дрожжей, 0,75 стакана воды, 1 ст. ложка сахара, 2-3 ст. ложки подсолнечного масла.

Для подливки: 2-3 ст. ложки кваса, 1 головка чеснока, 2-3 ст. ложки подсолнечного масла.

В теплой воде (треть стакана) развести сахар, дрожжи, соль, всыпать 100 г муки и замесить густое тесто. Дать подойти, затем добавить остальную воду, муку, подсолнечное масло, хорошо вымешать и вновь дать подойти. Из теста сформовать пампушки размером с грецкий орех и выпечь на листе в духовке на слабом огне.

Из смеси растертого с солью чеснока, кваса и подсолнечного масла сделать подливку и полить ею пампушки перед подачей на стол.

КОРЖИКИ СО ШКВАРКАМИ

400 г шкварок, 2-3 яйца, 2 стакана пшеничной муки, 1 ч. ложка соды, 1 ч. ложка тмина, 1 ч. ложка соли.

Готовые шкварки мелко насечь, добавить к ним желтки, соль, соду, муку и вымесить крутое тесто. Раскатать в пласт толщиной 0,5 см и вырезать из него стаканом круглые лепешки, смазать их сверху взбитым яичным белком, посыпать тмином, наколоть вилкой и поставить на листе в духовку на слабый огонь примерно на 15-20 мин.

ГАЛУШКИ

Галушки — это комочки теста, сваренные в воде, молоке или бульоне. Их делают чаще всего из муки (пшеничной, гречневой и их смеси), а также из манной крупы и из сочетаний муки с картофелем, творогом и другими продуктами (например, с луком, яблоками). Галушки — нехитрое кушанье, которое считалось и считается к тому же специфическим домашним блюдом, вследствие чего рецепты приготовления галушек обычно передаются из поколения в поколение и довольно редко упоминаются в поваренных книгах. Однако простота, несложность приготовления галушек обеспечила им прочное и длительное существование в меню украинского народа.

Тесто для галушек раскатывают в пласт толщиной от 0,5 до 1,5 см (в зависимости в первую очередь от муки, из которой приготовляют галушки), затем из этого теста нарезают «ремешки» шириной 1-1,5 см или скручивают жгутики сечением 0,5-1 см и из них нарезают квадратики размером 1x1 или 1,5x1,5 см. Затем галушкам дают полежать 20-40 мин. чтобы они «завяли», и только потом варят в кипящей подсоленной воде, молоке, бульоне и т. п. Варят обычно до тех пор, пока галушки не всплывут на поверхность, но у отдельных видов галушек есть иные признаки готовности (см. ниже в рецептах).

После этого галушки вылавливают шумовкой и опускают в небольшое количество масла или сметаны, а иногда и сала со шкварками в отдельный сотейник, следя за тем, чтобы галушки не слиплись (для этого их потряхивают слегка в этом масле) и не остыли до подачи на стол.

Галушки можно есть только очень горячими, иначе они не вкусны.

Приготовление некоторых видов галушек имеет свои особенности, которые указаны в отдельных рецептах.

ГАЛУШКИ ПШЕНИЧНЫЕ

3 стакана пшеничной муки, 2 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла (распущенного), 1/3 стакана воды, 1 ч. ложка соли.

Замесить тесто чуть-чуть круче, чем для вареников (см. с. 73), хорошо вымесить его, закрыть на 15-20 мин полотенцем, затем раскатать в пласт толщиной 1 см, нарезать галушки и сварить.

Едят пшеничные галушки с маслом или чаще с салом со шкварками, а также с ветчиной, нарезанной мелкими кубиками. С этой целью уже сваренные галушки перемешивают с ветчиной и растопленным салом и подогревают в духовке 3-5 мин на сковороде.

ГАЛУШКИ ГРЕЧНЕВЫЕ

2 стакана гречневой муки, 2 яйца, 2-3 луковицы, 100 г сала.

Тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см и нарезать из него галушки. Сало и лук мелко нарезать, поджарить до золотистого цвета, посолить, влить три стакана воды, вскипятить и в кипящий бульон засыпать галушки — варить 30 мин. Подавать с тем же бульоном, в котором варились.

ГАЛУШКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ

5 вареных картофелин, 1-1.5 ст. ложки муки, 1-1,5 ст. ложки сырого тертого картофеля, 2 яйца, 1 ст. ложка подсолнечного масла, 1 луковица мелко нарезанная, красный перец на кончике ножа.

В пюре из смеси вареного и сырого картофеля вбить яйца и смешать все остальные продукты в эластичную массу. Чайной ложкой отделять от массы небольшие галушки и опускать в соленую кипящую воду — варить 7-8 мин.

ГАЛУШКИ ТВОРОЖНЫЕ

0,5 стакана муки, 600 г творога, 4 яичных белка, 25-30 г сливочного масла, 1,5 ст. ложки сахарного песка.

Творог растереть, прибавить масло, сахар, соль, муку и последними взбитые белки, все хорошенько растереть, полученное тесто раскатать в жгут толщиной 1,5 см и нарезать галушки шириной 1-1,5 см. Варить в подсоленном кипятке 15 мин. Подавать со сметаной.

ГАЛУШКИ ЯБЛОЧНЫЕ

3 стакана пшеничной муки, 3/4 стакана молока, 4 яйца, 10 яблок, 1 ст. ложка сахара, 0,5 ч. ложки соли.

Сырые яблоки очистить от сердцевины и кожуры, нарезать тонкими дольками, а затем смешать с молоком, взбитыми и растертыми с сахаром яйцами и солью и постепенно добавлять к этой смеси небольшими порциями муку, вымешивая тесто. Чайной ложкой брать кусочки теста с яблочными дольками и бросать их в кипящую, но лишь слегка подсоленную воду. Варить яблочные галушки до тех пор, пока они не окажутся сухими при разрезании (это устанавливается пробой), т. е. пока яблочная начинка не разварится и не впитается в окружающее ее тесто.

ВАРЕНИКИ

Вареники — одно из самых специфических украинских блюд — ныне известны в нашей стране везде. Приготовление их в целом несложно, они представляют собой бездрожжевое тесто, начиненное каким-нибудь фаршем. Однако по-настоящему вкусные вареники можно приготовить, только тщательно соблюдая все детали технологии.

Приготовление теста. Тесто для вареников получают из муки (из пшеничной или из пшеничной пополам с гречневой), яиц, воды и соли. При этом воду берут как можно более

холодную, ледяную (летом в городских условиях можно охладить ее в холодильнике), так как это способствует меньшему высыханию теста во время изготовления вареников и повышает его клеящие свойства. Мука должна быть как можно более тонкого помола и не слишком сухой, чтобы вареники не разваривались. На 3 стакана пшеничной муки берут от 0,5 до 0,75 стакана воды, 2 яйца и 0,5 ч. ложки соли. Месят тесто средней густоты, чтобы удобней было раскатывать его в пласт толщиной 1-1,5 мм (для вареников с вишнями вдвое толще). Пласт режут на квадраты размером 5 х 5 см (из них получают треугольные вареники, складывая противоположные углы квадрата) или вырезают тонким стаканом круги (из них лепят полукруглые вареники). Последний способ менее удобен, так как отходы теста быстро сохнут и их трудно использовать для вареников.

Начинку для вареников укладывают точно в центре каждого квадратика или кружка теста, причем не более 1 ч. ложки, чтобы вареник не переполнялся и тесто не слишком натягивалось. Места соединения (шов) надо стараться делать не толще остального теста вареников, иначе они плохо провариваются, будут толсты и, главное, грубы на вкус.

Варка вареников. Подготовленные вареники варят в большом количестве кипящей подсоленной воды, чтобы им не было тесно. Воду подсаливают из расчета 1 ч. ложка соли на 3 стакана воды. Через 8-10 мин (в зависимости от начинки) готовые вареники должны всплыть на поверхность, после чего их выбирают шумовкой, перекладывают в кастрюлю, поливают разогретым сливочным маслом, чтобы они не слипались. При подаче на стол вареники, кроме того, обливают сметаной, за исключением вареников с вишнями, маком, яблоками и сливами, которые подают либо в особом сиропе (см. рецепт ниже), либо в меду. Подают вареники очень горячими, так как даже чуть остынув, они становятся невкусными.

Самыми распространенными видами вареников, особенно типичными для всех областей Украины, являются вареники с вишнями и творогом. Однако украинская кухня знает и вареники с печенкой, картофелем, капустой, фасолью, грибами, а из сладких — с маком, яблоками, черносливом, сливами.

Ниже, в рецептах вареников, приведены лишь способы приготовления начинок для них.

ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ

Для начинки: 600 г свежего, отжатого в марле или бязи творога, 1-2 ст. ложки сметаны, 1-2 яйца, 1 ст. ложка сахара, щепотка соли.

Все тщательно растереть в однородную, эластичную пасту.

ВАРЕНИКИ С ПЕЧЕНКОЙ И САЛОМ

Для начинки: 600 г печенки, 100 г сала, 3 луковицы, 10 горошин черного перца (смолоть).

Печенку отварить, предварительно освободив от пленок, пропустить через мясорубку с отваренным свиным салом, добавить жареный лук, перец, соль.

ВАРЕНИКИ С КАПУСТОЙ

Для начинки: 4 стакана кислой капусты (или 1 кг свежей), 2-3 луковицы, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1,5 ст. ложки томата-пюре, 2 ст. ложки подсолнечного масла, 1-2 ч. ложки сахара, 6— 7 горошин черного перца.

Для приготовления капустного фарша капусту измельчить, в том числе и квашеную, потушить с 1 ст. ложкой масла, соединить с поджаренными петрушкой, морковью и луком, добавить перец, сахар и соль по вкусу и снова тушить, чтобы капустный фарш немного подсох.

Вареники с капустой едят с поджаренным луком, поливают маслом, на котором этот лук жарился.

ВАРЕНИКИ С ФАСОЛЬЮ И ГРИБАМИ

Для начинки: 1 стакан фасоли, 2-3 ст. ложки топленого сала, 2-3 луковицы, 100 г сушеных грибов.

Фасоль отварить, сделать из нее пюре, растереть его с поджаренным в сале мелко нарезанным луком, с тонко нарезанными отваренными грибами, красным перцем и солью (по вкусу).

ВАРЕНИКИ С ВИШНЯМИ

Для начинки: 1 кг вишни, 200 г сахара.

Освободить вишню от косточек, положить в эмалированную, фарфоровую или стеклянную посуду, засыпать сахаром, дать постоять на солнце 2-3 ч и даже более, чтобы сахар хорошо впитался в мякоть вишен, затем слить сок в отдельную посуду и сухими вишнями начинить вареники.

Косточки залить 0,75 стакана воды и кипятить в эмалированной посуде, причем 5-7 косточек крупно растолочь. Затем отвар процедить, добавить сахар, вновь довести до кипения, охладить, смешать с вишневым соком. Этот сироп подать к готовым вареникам.

ВАРЕНИКИ С ЯБЛОКАМИ

Дня начинки: 1 кг яблок, 0,75 стакана сахара.

Очень спелые, мягкие яблоки, лучше всего папировку, очистить от кожицы, семечек и сердцевины, нарезать соломкой, пересыпать сахаром, размешать, дать постоять 15 мин, после чего начинить ими вареники.

При подаче на стол полить вареники медом.

ВАРЕНИКИ С МАКОМ

Для начинки: 1,5 стакана мака, 0,5 стакана сахара, 1 ч. ложка засахаренного меда или 2 ч. ложки повидла.

Мак залить кипятком, хорошо промыть, затем вторично залить кипятком и дать постоять 15 мин. Затем воду слить, мак обсушить полотенцем, чтобы в нем не осталось воды (иначе начинка не получится), и растереть его в ступке. Растертый мак смешать с сахаром и медом (или повидлом) и продолжать растирать до образования однородной массы, которой и начинить вареники.

В отличие от других видов вареников вареники с маком немедленно по изготовлении каждого вареника опускают в кипящую воду, иначе тесто расползется.

СЛАДКИЕ МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ (УКРАИНСКИЕ НАРОДНЫЕ ЛАКОМСТВА)

Украинские народные кондитерские изделия, используемые как третьи блюда, весьма незатейливы. Как правило, это сделанные на скорую руку мучные изделия с большим количеством яиц и жиров, т. е. преимущественно состоящие из песочного теста. Для придания сладости их сдабривают уже после изготовления либо сахарной пудрой, либо повидлом, либо подливкой из меда в сочетании с маком или маковым молоком — характерным компонентом

украинских лакомств. Широко известны вергуны, а также шулики и коржики. Разрыхлителем в этих изделиях всегда является сода или алкоголь, а не дрожжи.

Самостоятельным третьим блюдом могут служить соложеники — полумучное-полуяичное блюдо, приготовляемое без всякого разрыхлителя.

ШУЛИКИ, КОРЖИКИ И ВЕРГУНЫ

ШУЛИКИ МЕДОВЫЕ С МАКОМ

2 стакана муки, 4 ст. ложки молока, 1 яйцо, 1 ст. ложка меда, 1 ст. ложка мака, 1 ст. ложка сливочного масла, 0,5 ч. ложки соды.

Для подливки: 3 ст. ложки мака, 0,5 стакана меда, 0,25 стакана кипяченой воды.

Яйца растереть с медом, добавить промытый и запаренный мак (см. «Вареники с маком»), замесить с остальными компонентами крутое тесто, раскатать его в пласт толщиной 2-3 мм, положить на лист, наколоть вилкой и выпечь в духовке. В приготовленное маковое молоко влить мед, непрерывно размешивая, и развести кипяченой водой. Этой подливкой залить мелко наломанные кусочки выпеченного шулика и хорошо перемешать, давая им пропитаться подливкой.

Приготовление макового молока. Мак залить кипятком, дать хорошо набухнуть, сцедить воду, обсушить мак салфеткой и растереть в фарфоровой ступке, постепенно подливая очень маленькими дозами (по чайной ложечке) кипяченую воду.

Приготовленное таким образом маковое молоко смешать с сахаром и водой или с медом и водой.

КОРЖИ МАКОВЫЕ

2 стакана муки (в том числе на подсыпку), 1 яйцо, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ч. ложки сахара, 0,5 ч. ложки соды.

Для подливки: 0,5 стакана мака, 0,5 стакана меда, 1 стакан кипяченой воды.

Из муки, яиц, масла, сахара, соды замесить крутое тесто, раскатать его в пласт толщиной 0,5 см и надрезать весь лист квадратами, каждый из которых наколоть вилкой, после чего выпечь в духовке. Готовым коржам дать остыть, разломать их на квадраты по надрезам, залить маковым молоком с медом (см. выше).

КОРЖИКИ БАТУРИНСКИЕ

3,5 стакана муки (в том числе на подсыпку), 3 крутых желтка, 2 сырых желтка, 1,5 стакана очищенных орехов (лещины, фундука или сладкого миндаля), 0,5 стакана сметаны, 0,5 стакана сахара, 200 г сливочного масла, 2 ст. ложки белого сухого вина.

Крутые желтки растереть с сырыми, добавить сметану, масло, сахар, вино, тщательно растереть в однородную массу. Затем прибавить постепенно муку и тертые орехи небольшими порциями и все тщательно растереть.

Тесто раскатать в пласт толщиной 1 см, стаканом вырезать круглые коржики, положить на смазанный маслом лист, помазать желтком, посыпать сахаром с орехами, наколоть и выпечь в духовке.

ВЕРГУНЫ

Вергуны — излюбленные украинские кондитерские изделия из бездрожжевого теста, типа хвороста, куда входят мука, масло, яйца, сахар и в качестве обязательной добавки спирт (ром, коньяк, водка) или, в крайнем случае, уксус (иногда уксус сопутствует алкоголю). Как

заменитель масла, а чаще как добавочный компонент к вергунам примешивается очень малое количество молочных продуктов — молока, сметаны или сливок. Тесто для вергунов делают крутое, обычно в следующем порядке: яйца растирают с сахаром, затем добавляют масло (или другие молочные продукты), спиртные или ароматические компоненты, и в эту массу понемногу всыпают муку, замешивая довольно крутое тесто. Воды прибавляют около четверти стакана, максимум полстакана, да и то постепенно.

Тесто раскатывают в пласт толщиной не более 2-3 мм и нарезают полосками шириной 2,5 см и длиной 10-12 см. Эти полоски складывают пополам, переплетают в косицу, а концы слепляют.

Тесто может быть нарезано также полосками произвольной формы.

Затем вергуны погружают в кипящий смалец (свиной жир) и обжаривают, а точнее обваривают в нем за 1-2 мин до золотистого цвета.

Необходимо иметь 1 кг или, по крайней мере, 750 г смальца, который разогревают в низкой и широкой кастрюле, чтобы вергуны плавали в ней свободно.

Когда вергуны обжарятся, их выкладывают на блюдо и посыпают сахарной пудрой. Едят как горячими, так и холодными.

Ниже приведено несколько вариантов состава вергунов, употребляемых в различных районах Украины.

От хвороста, приготовляемого в России, вергуны отличаются гораздо большим содержанием яиц, меньшим содержанием сахара и тем, что жарят их только на смальце.

Вегуны простые:
мука — 3 стакана
яйцо — 3 желтка
молочные продукты — 0.5 стакана сметаны
сахар — 1 ст. ложка
ром — 2 ст. ложки
пряности и другие дополнительные компоненты — 0.5 ст. ложки уксуса

Киевские вергуны:
мука — 2.5 стакана
яйца — 3 яйца
масло — 2 ст. ложки сливочного
молочные продукты — 3 ст. ложки молока
сахар — 3 ст. ложки
ром — 0.5 ст. ложки
пряности и другие дополнительные компоненты — 12-15 шт. горького миндаля

Суботивские вергуны:
мука — 4 стакана
яйца — 3 яйца, 15 желтков
молочные продукы — 1 ст. ложка сметаны
сахар — 100 г
ром — 2 ст. ложки

Конотопские вергуны:
мука — 1.5 стакана
яйца — 2 яйца
молочные продукты — 1 ст. ложка молока
сахар — 1 ст. ложка
пряности и другие дополнительные компоненты — сок 0.5 лимона и 1 ч. ложка цедры

Львовские вергуны:
мука — 2 стакана

яйца — 4 желтка
масло — 100 г сливочного
сахар — 1 ст. ложка
ром — 1 ст. ложка
пряности и другие дополнительные компоненты — 1 ст. ложка уксуса, ваниль

Волынские вергуны:
мука — 2 стакана
яйца — 5 яиц
масло — 2.5 ст. ложки растительного
сахар — 50 г

Вергуны троянда:
мука — 3 стакана
яйца — 2 яйца, 2 желтка
масло — 25 г сливочного
сахар — 0.5 ст. ложки
ром — 0.5 ст. ложки

Примечание. Для вергунов волынских тесто надо месить не менее получаса. Тесто для вергунов конотопских после замешивания ставят на 15— 20 мин постоять, прикрыв полотенцем. Тесто для троянды не должно быть слишком крутым. Отличие троянды от вергунов — чисто внешнее: из пласта теста вырезают стаканом кружки, накладывают по 3-4 кружка один на другой, надавливают в середине, чтобы слепить их, а края надрезают ножом по радиусу в 4-5 местах.

СОЛОЖЕНИКИ

Соложеники — это сладкие блюда, которые лишь условно можно отнести к мучным. Скорее всего, их можно назвать яичными, поскольку яйца наряду со сливками преобладают над мукой в количественном отношении.

Принцип приготовления соложеников несложен. Яичные желтки, сливки, сахар и масло (если оно входит в рецепт), а также пряности растирают в массу, которую затем смешивают с мукой или ее заменителем в жидкое, льющееся тесто. Для еще большего разжижения к нему в последний момент перед выпечкой добавляют небольшое количество взбитых белков. Из этого теста выпекают на сковороде несколько блинчиков, которые начиняют или перещлаивают сладким наполнителем — вареньем, яблоками, маком, а затем обливают взбитыми белками и запекают в духовке. Иногда блинчики отдельно не выпекают, а все компоненты замешивают в однородную массу, которую затем заливают белками и выпекают в духовке.

СОЛОЖЕНИК ЯБЛОЧНЫЙ

1,5 стакана муки, 10 яиц, 1 стакан сливок, 1 стакан масла сливочного, 1 стакан сахара, 500 г яблок, 2 ч. ложки сухой лимонной цедры или цедра с двух лимонов.

1. Выпечь 4 одинаковых блинчика.
2. Яблоки очистить от кожи, нарезать соломкой, обжарить в масле с сахаром и потушить до мягкости.
3. Подготовленными яблоками начинить блины, свернуть их в трубки, положить по две трубки одна на другую на сковороде, залить взбитыми белками и запечь в духовке.

СОЛОЖЕНИК ПОЛТАВСКИЙ

1,5 стакана муки, 8-10 яиц, 1 стакан сливок, 1 стакан масла сливочного, 1 стакан сахара, 200 г варенья, 300 г яблок, 2-3 ч. ложки цедры.

1. Из приготовленного теста выпечь 4 или 5 одинаковых блинчиков.
2. На блины, чередуя, положить варенье и яблоки, подготовленные по предыдущему рецепту, таким образом сложить блины цилиндром.
3. Залить взбитыми белками, обсыпать сахаром и запечь в духовке (примерно 10 мин).

СОЛОЖЕНИК ВИШНЕВЫЙ

1,5 стакана тертых сухарей, 2 желтка, 8 яиц, 200 г сливочного масла, 200 г сладкого миндаля, 1 стакан вишен из варенья без сиропа, 1 ч. ложка корицы, 1 ч. ложка цедры.

Все продукты растирать полчаса до образования однородной массы. Миндаль следует предварительно обварить кипятком, снять с него кожицу и растереть очень мелко в ступке. Вишни в массу положить последними. Готовую массу влить в смазанную маслом форму и выпечь в духовке.

СОЛОЖЕНИК МАКОВЫЙ

1 стакан картофельной муки, 15 желтков, 9 белков, 2 стакана сливок, 1 стакан сахара, 1,5 стакана мака, 10 зерен горького миндаля, 25 г сливочного масла для смазки формы.

1. Мак замочить за сутки или запарить кипятком в закрытой посуде в течение 1 ч. Промыть, отжать, чтобы был сухим, добавить желтки и тщательно растереть.
2. Добавить все другие продукты, выложить в форму, залить белками и запечь в духовке.

СОЛОЖЕНИК СМЕТАННЫЙ

1/3 стакана муки, 6 яиц, 1,25 стакана сахара, 3 стакана густой сметаны, 25 г масла на смазку формы, 1-0,5 ч. ложки ванильного сахара или ванилин (по вкусу).

Сметану сильно взбить и только потом смешать с другими продуктами. Ванильный сахар положить последним. Выложить в форму и запечь в духовке.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ЗАВАРНОГО ТЕСТА

Для украинской кухни характерны также изделия из заварного теста, преимущественно бездрожжевого. Приготовление заварного теста требует известной сноровки и навыка. Оно состоит из двух стадий: заварки муки и замешивания теста. Чтобы правильно заварить муку, в посуду наливают точно указанное в рецепте количество воды и кипятят ее вместе с солью, маслом и сахаром. В этот кипяток всыпают всю муку одновременно и быстро размешивают ее обычно в течение 1-2 мин (если в рецепте не оговорено иное время), стараясь, чтобы она не прилипала к краям кастрюли, и не допуская образования комочков в тесте. Заваренную таким образом муку снимают с огня, дают остыть до 70-60°C (не менее) и, непрерывно помешивая, добавляют в несколько приемов яйца (не менее 5-6), обычно вначале одни желтки, а затем отдельно взбитые белки, если рецептом не предусмотрен иной порядок. Все искусство состоит в том, чтобы тесто не было заварено и замешано слишком круто или слишком жидко.

Крутое тесто плохо подходит, а жидкое — расползается в печи, «садится».

Приготовленное заварное тесто ложкой или с помощью кондитерского мешка выкладывают, вернее выливают на лист небольшими порциями разной формы, после чего выпекают в духовке или же обжаривают в жире (фритюре).

Состав заварного теста в разных изделиях меняется, но технология приготовления остается той же.

Ниже приводятся рецепты двух наиболее типичных для украинской кухни изделий из заварного теста: бублики и пухкеники.

БУБЛИКИ-СВИСТУНЫ

4 стакана муки, 12 яиц, 1,5 стакана масла, 2,75 стакана воды, 50-75 г сахарной пудры, щепотка соли.

Из заварного теста сформовать бублики толщиной в полпальца, диаметром 4-5 см и выпечь их на листе в духовке.

После изготовления посыпать бублики сахарной пудрой.

ПУХКЕНИКИ ПРОСТЫЕ

1,5 стакана муки, 1,5 стакана воды, 1 ст. ложка масла, 0,25 стакана сахара, 6 яиц, 100 г жира, 100 г варенья или повидла, 2 ч. ложки ванильного сахара.

Кусочки заварного теста ложкой опускать в растопленный жир и обжаривать до золотистого цвета.

Готовые пухкеники сразу посыпать ванильным сахаром и обмазать повидлом или вареньем.

Едят пухкеники только горячими.

ПУХКЕНИКИ С ВАРЕНЬЕМ

1,25 стакана муки, 1 стакан воды, 100 г масла, 1 ст. ложка сахара, 3 яйца, 1,5 стакана варенья.

Муку заварить, вымешать, прокипятить 4 мин и после этого добавить взбитые целиком яйца. После полного охлаждения теста и его загустения сформовать из него круглые пирожки (закрытые) с начинкой из варенья, дать им чуть подойти и обжарить затем в кипящем масле.

СЛАДКИЕ ТРЕТЬИ БЛЮДА (УЗВАРЫ, ЯГОДНЫЕ ХОЛОДЦЫ И ФРУКТОВЫЕ БАБКИ)

Наиболее распространенным третьим блюдом на Украине являются узвары — род компота из сушеных или свежих фруктов. Узвар значительно гуще, концентрированнее обычных компотов. Для приготовления его используют яблоки, груши, сливу, вишню (как сушеные, так и свежие), изюм, чернослив (только сушеные), чернику, клубнику и малину (только свежие).

Чаще всего узвары готовят только из одного вида фруктов или ягод с добавлением изюма. Таковы, например, узвары яблочный, грушевый, сливовый, вишневый, черничный. Классический набор фруктов и ягод для сборного узвара — сухие яблоки, груши, вишня, чернослив и изюм или же свежие яблоки, груши, слива, вишня и изюм.

Чернику, как правило, готовят отдельно и преимущественно в свежем виде.

Для получения вкусного и ароматного узвара очень важна предварительная подготовка фруктов и ягод. Сухофрукты должны быть самым тщательным образом перебраны и промыты в холодной и теплой воде, свежие — только в холодной. Не менее важно соблюдать правильное соотношение воды, фруктов и сахара. На 1,25 л (6 стаканов) воды берут не менее 500 г свежих фруктов или 300-400 г сухих, от 0,75 до 1 стакана сахара и 1 ст. ложку меда. В старинных узварах мед вообще полностью заменял сахар.

Из пряностей в узвар употребляют гвоздику, корицу и цедру. На указанное количество воды берут 3-4 бутончика гвоздики, 0.5 ч. ложки корицы, 1 ч. ложку цедры, а также 0,5 ч. ложки лимонной кислоты или половинку свежего лимона (сок и цедра), который закладывают в самом конце варки, перед снятием с огня, причем сок выжимают, а с оставшейся кожуры снимают цедру и измельчают. Кроме узваров из свежих ягод (клубники, малины и вишни) готовят еще ягодные холодцы из тех же ягод, а также виноградного или фруктового вина и фруктовые бабки, в которых одно какое-либо фруктовое пюре сочетается с яйцами, мукой, сахаром и пряностями (вся эта масса выпекается в духовке).

УЗВАР ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ

В нагретой, но еще не кипящей воде распустить сахар, дать ему прокипеть и снять пену, какой бы незначительной она ни была. В очищенный таким образом сироп положить вначале груши, затем через 5 мин — яблоки и еще через 5 мин — вишню, сливу и изюм. Эта раздельная последовательная закладка фруктов необходима потому, что для разных сухих фруктов требуется разное время варки. Когда все фрукты будут одинаково мягкими (примерно через 15-17 мин после начала закладки), добавить мед и пряности, прокипятить еще 5-7 мин, а потом поставить в холодное место настаиваться от 1 до 5 ч.

УЗВАР ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ И ЯГОД

Ягоды пересыпать сахарным песком, дать постоять 15-20 мин. затем залить кипятком и поставить в духовку на 40-50 мин (в закрытой посуде).

ЯГОДНЫЙ ХОЛОДЕЦ

500 г ягодного пюре, 1 стакан сахара, 1 стакан сухого вина, по 0,5 ч. ложки молотых корицы, гвоздики, цедры, 0,5-1 ч. ложка лимонной кисты или лимонного сока, 1 стакан воды для отваривания сиропа.

Из свежих ягод сделать пюре, протерев их сквозь сито. Оставшуюся неперетертой массу сварить в воде вместе с сахаром, вином и пряностями. Отвар процедить, добавить в него лимонный сок или лимонную кислоту и залить этим сиропом пюре из свежих ягод, обязательно в фарфоровой или эмалированной посуде. Ягодный холодец должен остыть, накрытый полотенцем, а затем настояться на холоде от 3 до 5 ч.

ФРУКТОВЫЕ БАБКИ (ЯБЛОЧНАЯ И ВИШНЕВАЯ)

Для яблочной бабки: 500 г яблок, 0,5 стакана сметаны, 3 яйца, 4-5 ст. ложки сахара, 2,5 ст. ложки муки, 1 ч. ложка молотой корицы.

Для вишневой бабки: 500 г вишни, 0,5 стакана сметаны, 5 яиц, 6 ст. ложек сахара, 0,75 стакана муки, 1 ч. ложка корицы или бадьяна.

Порядок приготовления:

1. Сахар растереть с яичными желтками и сметаной и постепенно прибавлять муку.
2. Приготовить пюре из фруктов или ягод (натереть их на терке или протереть сквозь сито; для яблочной бабки половину яблок трут на терке, другую половину нарезают мелкими кубиками без кожицы) и заправить его молотыми пряностями.
3. Смешать обе массы (пункты 1 и 2), прибавить к этой смеси взбитые белки.
4. Поместить полученную массу в жестяную форму, смазанную маслом и обсыпанную мукой, и выпечь в духовке на небольшом огне примерно в течение 1 ч.

Примечание. Бабки следует готовить не раньше чем за полчаса до еды — в остывшем виде они невкусны.

ПРАЗДНИЧНЫЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

В украинской кухне очень редко употребляется дрожжевое тесто. Оно применяется в основном для изготовления праздничных кондитерских изделий, сложившихся под сильным влиянием русской кухни, но видоизмененных праздничных кондитерских изделий является украинский папошник, имеющий целый ряд разновидностей. Папошник — это украинский вариант русского кулича. Однако от кулича папошник отличается гораздо большим содержанием жиров (вместо молока — сливки) и — особенно — яиц. Кроме того, обязательным компонентом в рецептуре папошника является заварное тесто.

Папошники надо готовить при температуре воздуха в кухне — выше 23°С.

ПАПОШНИК УКРАИНСКИЙ

3 стакана муки обварить 3 стаканами кипящих сливок, быстро, тщательно размешать, накрыть и оставить на 10 мин.

Влить в это тесто, растирая его, 0,5 стакана теплого молока, 1 стакан растопленного масла, всыпать 5 стаканов сахарного песка, 6 стаканов взбитых до густоты желтков и, наконец, 200 г дрожжей, разведенных в 2 стаканах теплого молока.

Все это растирать непрерывно до тех пор, пока на тесте не начнут показываться пузырьки.

После этого накрыть и оставить подходить на 2-2,5 ч.

Когда тесто подойдет, добавить 1 чайную ложку кардамона и немного муки, чтобы тесто оставалось жидковатым и его можно было бы выбивать.

Растирать и выбивать в течение 1 ч.

Затем досыпать муки, замесить тесто до нормальной густоты (чтобы оно отставало от рук) и распределить его по формам до половины их.

Когда тесто подойдет в формах до 3/4, поставить в горячую духовку со средним жаром на 1 ч 15 мин.

—

(1) Дрожжевое тесто употребляется только для приготовления хлебных изделий — паляницы (пышного каравая пшеничного хлеба); пампушек, калинника (белый хлеб, где четверть муки составляют сухие ягоды, растертые в порошок) и знаменитых украинских бубликов из заварного теста.

Белорусская кухня

Своеобразие исторических судеб белорусского народа оказало глубокое влияние на формирование и развитие его культуры. Лишенный вплоть до Великой Октябрьской социалистической революции 1917 г. своей национальной государственности, испытавший перекрестное влияние православной, униатской и католической церквей белорусский народ в трудных, сложных и противоречивых условиях вынужден был отстаивать свои национальные особенности и обычаи, в том числе и материальную культуру, к которой относится национальная кухня.

В этих условиях белорусская кухня, с одной стороны, продолжала сохранять близость к кухням окружающих белорусов славянских народов — русских, украинцев, поляков, а с другой стороны, — испытала известное влияние кухонь своих неславянских соседей — литовцев и латышей. Кроме того, кулинарное искусство в восточной и западной частях Белоруссии, долгое время изолированных друг от друга, развивалось неодинаково, подвергалось разному влиянию. Все это мешало закреплению уже сложившихся специфических черт белорусской кухни, тормозило разработку национальных кулинарных приемов и отдельных блюд, свойственных только белорусской кухне.

Особенно сильно препятствовали складыванию единой национальной кухни сословные различия, тесно переплетавшиеся с национальными и религиозными различиями. В то время как крестьянство было белорусским и православным, шляхта — белорусской, но преимущественно униатской, привилегированное дворянство в национальном отношении являлось польским, литовским, а в религиозном — исключительно католическим. Отсюда, естественно, возникала разница не только между кухней сельского, местечкового и городского населения, но и различия между «магнатской», «господской», «панской», «шляхетской» кухнями и кухней простого люда. Кухня господствующих классов в Белоруссии и тянущейся за ними шляхты в сильнейшей степени складывалась под влиянием великопольской, а отчасти и немецкой кухни, в то время как на кухню мещан, ремесленников и всего местечкового люда оказала влияние корчемная кухня евреев, массовое переселение которых в пределах Белоруссии началось в XVII в.

Крестьянская белорусская кухня вплоть до конца XIX-начала XX вв. стойко сохраняла свои самобытные черты, уходящие корнями в XIII-XIV вв. и порой даже глубже — в древнерусскую кухню кривичей и дреговичей.

Вместе с тем в крестьянской кухне были довольно заметны региональные различия. Так, кухня крестьян Витебщины и Могилевщины отличалась от кухни западных белорусов Гродненского края, а обе они в свою очередь разнились от кухни полещуков. или пинчуков — жителей менее затронутого влияниями Полесья.

Замечательно, однако, что, несмотря на все указанные противоречия, белорусская кухня к концу XIX в. все же обрела свою самостоятельность.

Основой современной белорусской кухни стала, таким образом, кухня сельского населения восточных и западных областей, в которую вошли наиболее распространенные и длительно существовавшие на территории Белоруссии блюда городского населения, сложившиеся в основном под влиянием польской кухни, но получившие белорусскую обработку. В результате в белорусской кухне появился свой круг преимущественно используемых, излюбленных продуктов и свои особые приемы приготовления пищи, предварительной и тепловой обработки пищевого сырья. Это привело к подбору таких блюд в белорусской кухне, которые в своей совокупности не встречаются у других народов, соседствующих с белорусами, хотя принципы приготовления отдельных блюд белорусской кухни вовсе не чужды ни русским, ни украинцам, ни полякам, ни литовцам.

Однако сходство используемых тремя этими кухнями пищевых продуктов, а также общий тип очага (русская печь, в которой создавались блюда белорусской кухни) при поверхностном взгляде производили впечатление, что белорусская кухня есть одно из ответвлений общерусской кухни.

Между тем это далеко не так. Возьмем хотя бы продукты, наиболее часто используемые в белорусской кухне. Прежде всего это различные виды «черной муки» — овсяной, ржаной, ячменной, гречневой и гороховой, причем для хлеба в Белоруссии шла ржаная мука, а для всех других мучных изделий — овсяная.

Преимущественное использование овсяной муки в прошлом и незнание дрожжей привели к тому, что белорусской кухне не известны фактически ни блины, ни пироги, — этому препятствовали свойства овсяной муки (а также принятая в Белоруссии ее подготовка и обработка путем самозакисания). Вот почему белорусские «блины», так называемые расчинные, приготовленные из овсяной муки, совершенно не похожи на русские, их делают непосредственно из расчина, т. е. из раствора муки с водой, самопроизвольно закисшего. Пироги же вообще не были свойственны белорусской кухне — ни в какой форме.

Другой особенностью использования муки является весьма частое смешивание различных видов муки, подмес к какому-либо основному виду муки (ржаной, овсяной) — ячменной, гречневой или пшеничной, гороховой.

Конечно, за годы Советской власти в Белоруссии, как и во всей стране, широко распространилось применение пшеничной муки (а вместе с ней пришли и другие, ранее не свойственные белорусской кухне изделия), но там из пшеничной муки стали чаще всего приготовлять изделия без дрожжей, используя в качестве разрыхлителя соду.

Из овощей наиболее характерны для белорусской кухни капуста, горох, бобы, морковь и, конечно, картофель — последнему принадлежит особое место.

Действительно, для белорусской кухни характерно не только то, что она знает около двух с половиной десятков блюд из картофеля, каждое из которых непохоже на другое, но и то, что эти блюда прочно закрепились в меню, составляют обязательную, непременную, существенную часть национального стола. Объясняется это историческими причинами — проникновением картофеля в Белоруссию примерно на 75-90 лет раньше, чем в Россию, а также природно-климатическими условиями, облегчавшими выведение и развитие высококрахмалистых, вкусных сортов картофеля. Вот почему иногда чисто белорусские картофельные блюда не получаются такими же вкусными за пределами республики, если для их приготовления используют водянистые, содержащие мало крахмала сорта картофеля.

Природно-географические условия Белоруссии способствовали широкому использованию таких продуктов, как грибы, лесные ягоды и травы (сныть, щавель), яблоки, груши, речная рыба, раки, молоко, творог, сметана. Эти продукты характерны и для русской национальной кухни, однако формы и приемы их использования в белорусской кухне несколько иные.

Например, грибы только отваривают и тушат, а блюд из жареных грибов белорусская кухня не знает (так же, как не знала она маринования и засола грибов до начала XX в.). Вообще грибы не употребляются как совершенно самостоятельное блюдо, а всегда используются в качестве добавки — «закрасы», придающей вкус какому-нибудь основному блюду. Поэтому белорусская кухня использует не только и не столько сами грибы, сколько грибной порошок из сухих грибов, который засыпают и в юшку и во второе тушеное овощное или мясное блюдо. Точно так же не жарят и рыбу, а либо запекают ее целиком с чешуей, либо сушат особым образом, после легкого обжаривания, либо используют в виде фаршей, добавляя в клецки, галки и т.п.

Что касается молочных блюд, то опять-таки чисто молочных блюд в белорусской кухне нет, но зато разнообразные производные молока (творог, сметана, сыворотка, масло) используются как обязательные добавки — «забелки», «закрась» и «вологи» — во многие блюда, в состав которых входят мука, картофель, овощи или грибы.

Лесные ягоды, груши, яблоки не сочетают друг с другом. Блюда из них — кулаги, кисели, квасы, пюре, запеканки — готовят только из одного вида ягод или фруктов.

Употребление и приготовление мяса в белорусской кухне тоже имеют ряд особенностей. Употребление свиного сала, свинины роднит белорусскую кухню с украинской. Однако сало в Белоруссии едят почти исключительно зимой, слабо посоленное, обязательно с кожным слоем. Едят его с картофелем, вприкуску, оно играет как бы роль мяса. А вот в качестве жира для приготовления большинства блюд помимо сала и даже чаще него используют сметану, топленое масло и растительные масла — прежде конопляное, теперь подсолнечное. Свинина в качестве мяса идет в основном на приготовление домашних колбас и вяндлины — слабокопченой ветчины или корейки. Нежирную свинину, а также баранину запекают

крупными кусками (обычно всю заднюю часть) — национальное белорусское блюдо пячисты. Из домашней птицы предпочитают гуся, также в запеченном виде.

Для старой белорусской кухни характерна также солка мяса и домашней птицы (гусей) — приготовление из них солонины и полотков и употребление субпродуктов, особенно блюд из желудка, вымени в разваренном виде.

Уже этот беглый перечень основного пищевого сырья и его использования позволяет заметить, что излюбленными кулинарными приемами тепловой обработки являются в Белоруссии запекание, отваривание, томление, тушение. К этому следует добавить два как бы диаметрально противоположных приема предварительной обработки продуктов: либо использование крупных, неделимых масс — запекание целой ноги (окорока), целого желудка, целого гуся, целой рыбины, либо, наоборот, измельчение, дробление, растирание продукта, т. е. превращение его еще до тепловой обработки в рубленую массу, фарш, пюре, порошок — независимо от того мясо это, овощи или грибы. Первый прием идет от древнейших времен, второй — характерен для более позднего времени, заимствован из польской кухни, но именно он получил наибольшее развитие.

Использование фаршеобразных и пюреобразных масс из одного какого-либо продукта (мяса, рыбы, картофеля) и особенно из сочетаний основного продукта с небольшими примесями некоторых других, дало в белорусской кухне большинство картофельных блюд (драники, цыбрики, гульбишники и т. п.), многие мясные (фляки, моканина, вантробки, колбасы), а также целый ряд комбинированных (клецки, галки, зразы), получивших распространение и за пределами Белоруссии.

Наряду с измельчением в белорусской кухне принято также разваривание кушаний, для чего применяют продолжительную варку, длительное распаривание и томление продуктов, которые в конце концов должны образовать густое кашицеобразное блюдо. Известен даже способ искусственного достижения густоты блюда, когда в него добавляли муку, крахмал — так называемые заколоты.

Разваренность, бесформенность блюда признавались идеалом в старинной белорусской кухне, она обусловливала одновременную закладку всех составных частей блюда в посуду (горшок, чугунок) и заливку их водой почти доверху посуды. При этом сплывы жидкости предотвращались тем, что тепло, используемое для подогрева, постепенно убавлялось, а не увеличивалось и таким образом блюдо уваривалось очень медленно, постепенно, иногда в течение целых суток. Поскольку подобный тепловой режим можно получить только в русской печи, современная белорусская кухня, использующая новые источники нагрева — с возрастающей, а не падающей температурой, — отказалась от некоторых традиционных в прошлом блюд, в частности от загущенных супов с заколотой. Отпала в них необходимость и потому, что теперь имеется возможность готовить одновременно первые и вторые блюда, не прибегая к искусственному загущению супов тяжелыми мучными наполнителями. Вот почему мы не даем устаревших супов с заколотою. Но упомянуть о них все же необходимо, ибо сложившаяся в прошлом в белорусской кухне традиция готовить одно общее блюдо, обладающее качествами и второго и первого одновременно, наложила отпечаток на многие кулинарные приемы и кулинарную терминологию белорусов, сохранившиеся до сегодняшнего дня. В частности, прочно закрепилось разделение продуктов на группы в зависимости от роли, которую они играют в блюдах. Это приварки, закрасы, заколота, волога и присмаки.

Приварки — это основные продукты, составлявшие основу блюда по количеству, по своей решающей роли в нем и часто дававшие имя всему блюду. Их роль обычно выполняли такие овощи, как капуста, брюква, морковь (каждая всегда в одиночку), та или иная крупа (пшенная, перловая, гречневая).

Закрасы — продукты, украшавшие блюдо, придававшие ему основной вкус и питательность. К ним относилось мясо (свинина или баранина) или вяндлина (комбинация ветчины, колбасы, корейки и сала), а также рыба, грибы. Закрасы также выступали каждая в отдельности в данном блюде.

Заколота — продукт, служивший для загущения блюда. Обычно это была та или иная мука в зависимости от характера блюда или комбинации разных видов муки, либо, наконец, картофель, крахмал. Муку прибавляли только к жидким блюдам — супам, а картофель — ко вторым, более плотным, особенно жирным, как поглотитель жира.

Волога — жиры в жидком виде, роль которых состояла не только в том, чтобы увеличить калорийность блюда, но и сделать его менее сухим. Роль вологи могло выполнять молоко (свежее и скисшее), но чаще всего это была сметана, топленое сливочное масло, топленое нутряное сало, конопляное и льняное масло, заменяемое ныне подсолнечным.

Присмаки — продукты, незначительная добавка которых придает аромат, оттеняет вкус блюда, делает его более привлекательным и своеобразным. В число употребляемых в Белоруссии присмаков входят следующие пряности: лук, чеснок, укроп, тмин, черный перец, лавровый лист, семена кориандра.

Из этих пяти групп продуктов, исключая разве в некоторых случаях эаколоту, состоят и по сей день основные первые и большинство вторых блюд белорусской кухни.

Традиционную для белорусской кухни полужидкую-полугустую консистенцию имеют не только овощные по преимуществу блюда, но и те, что считаются преимущественно мясными, например бигос, и особенно популярные до сих пор многочисленные виды мыканин (моканин, или мочанок), а также такие полусладкие блюда, как солодуха и кулаги, представляющие собой смесь муки и сладкого (ягод, меда).

Следует особо подчеркнуть, что главное в традиционных национальных белорусских блюдах — не особый состав продуктов, а сам процесс обработки этих продуктов, использование какого-нибудь очень простого, заурядного и притом одного единственного продукта, например овса, ржаной муки, картофеля, подвергнутого довольно сложной, всегда длительной и часто комбинированной холодной и тепловой обработке. Классическим примером этого может служить овсяный кисель — блюдо, получаемое из одного компонента, овсяного зерна, но в результате более десятка операций в течение трех суток. Другой пример, когда из одного и того же сырья — картофеля в результате различного дозирования жидкости (добавления ее или, наоборот, отцеживания), прибавления жиров и кое-каких присмаков получается более двух десятков различных по вкусу и технологии блюд.

Длительная и сложная обработка, которой подвергали в народной кухне зерно или отруби (в том числе закисание, соложение, ферментация), вызывала такие биохимические процессы в этих простых продуктах, которые в несколько раз усложняли их состав, повышая тем самым и пищевую ценность блюда и его усвояемость.

Что касается чисто вкусовых качеств блюд белорусской кухни, то они весьма высоки, особенно если их употребляют свежеприготовленными (например, блюда, содержащие картофель и муку), горячими — «с пылу с жару», а не остывшими и тем более разогретыми.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Как и в других славянских кухнях, в белорусской супы представлены несколькими видами: холодные и горячие.

Горячие супы — большей частью мучные, овощные, овоще-крупяные с использованием

кислой основы (кваса или сыворотки), свинины и сала.

При этом преобладают загущенные супы. К ним относятся, в частности, весьма распространенный суп-"капуста" — среднее между русскими щами и украинским борщом. В его состав, кроме капусты, входят свекла (включая молодую ботву), репа, щавель, сныть.

В качестве кислой основы в «капусте» часто используется молочная сыворотка.

С помощью сыворотки приготовляют и смешанный крупенно-овощной жидкий суп — поливку.

Другие виды загущенных супов — несколько разновидностей крупени (или крупника), грыжанка, гарбузок и морква (три последние соответственно на основе брюквы, тыквы и моркови).

На мучной основе готовят специфический белорусский суп жур, в котором основу составляет овсяная цежа, придающая журу характерную консистенцию жидкого киселя и особый кисловатый привкус.

Холодные супы — хладник и грибной квас — готовят на кислой основе.

ХОЛОДНЫЕ СУПЫ

ХОЛОДНИК (ХЛАДНИК)

500 г молодой свеклы с ботвой, около 1,5 л свекольного кваса, 3 свежих молодых огурца, 4-5 маленьких луковичек (трибульки), 4 яйца, 2-3 ст. ложки укропа, 1 ч. ложка зелени сельдерея, 1 стакан сметаны, 2-3 ч. ложки соли, 1/4 ч. ложки красного перца, 5-6 зерен кориандра.

Свеклу очистить и отварить так, чтобы осталось не менее 2 стаканов свекольного отвара.

Отвар слить в отдельную посуду. Свеклу с ботвой мелко нарезать.

Приготовить жидкую часть хладника: свекольный квас вскипятить, охладить и смешать со свекольным отваром, в котором предварительно развести сметану, и поставить в холодное место.

Приготовить густую часть: к отваренной свекле добавить мелко нарезанные лук и укроп, перетертые с солью, огурец, нарезанный соломкой, сельдерей, черный перец, растертый кориандр.

Соединить густую и жидкую части, размешать.

В тарелки с хладником положить по крутому яйцу, порезанному на четвертушки.

Хорошо добавить еще пищевой лед и ломтик лимона.

ГРИБНОЙ КВАС

Грибной квас — суп, употребляемый в основном в холодном, но также и в горячем виде (зимой). Готовят его на основе хлебного кислого кваса с добавлением четвертой части воды.

1,5 л кваса, 7-8 белых сухих грибов, 2-3 луковицы, 1 корень петрушки, 2-3 ст. ложки укропа, 1 ст. ложка петрушки, 0,5 ч. ложки кориандра, 2-3 лавровых листа, 1 небольшой корень сельдерея с зеленью, 5-6 горошин черного, перца.

Грибы размочить в течение получаса в воде комнатной температуры в глиняной или эмалированной посуде, затем измельчить, добавить туда квас, нарезать лук, петрушку, сельдерей, закрыть и поставить на слабый огонь на 1 ч.

Затем добавить остальные пряности, дать постоять 15-20 мин на горячей плите или в духовке на слабом огне, после чего заправить разогретой сметаной, перемешать и дать остыть под крышкой.

ГОРЯЧИЕ СУПЫ

ЖУР

Жур — специфический вид супа. Чтобы приготовить любой из вариантов жура (постный, молочный или мясной), необходимо прежде всего приготовить основу — овсяную цежу, т. е. жидкий процеженный раствор овсяной муки.

Цежу используют как полуфабрикат для приготовления жура.

Примерно из 1 л воды получается около 0,5 л цежи.

Готовый жур всегда подают только горячим вместе с отварным картофелем, сдобренным в зависимости от вида жура разной вологой, т. е. соответствующим видом жиров — конопляным соком (молоком), сливочным маслом или свиным топленым нутряным салом (здором).

Для приготовления овсяной цежи:

150-200 г овсяных высевок или овсяной муки (можно использовать также подсушенный, протолченный в ступке и просеянный «Геркулес»), 1 л теплой кипяченой воды.

Муку или высевки развести водой в керамической посуде, перемешать и поставить на 8-12 ч (с вечера на ночь) в очень теплое место. (Иногда для этого требуется более длительное время.)

Когда вода приобретет кисловатый вкус и приятный запах, надо процедить раствор через очень мелкое сито, чтобы крупные нерастворившиеся части овсяных высевок и наиболее плотная часть мучной гущи остались на дне сосуда.

ЖУР ПОСТНЫЙ

0,75 л цежи, 0,25 л воды, 2-3 ст. ложки конопляного масла, 1 луковица, 0,5 ч. ложки тмина, 1 ч. ложка соли.

Воду вскипятить с мелко нарезанной луковицей, тмином и солью.

Влить цежу, быстро размешать и еще раз довести до кипения.

В горячий, слегка загустевший жур влить конопляное масло, хорошо размешать. Подавать с отварным картофелем, облитым конопляным молоком.

ЖУР МОЛОЧНЫЙ

0,75 л цежи, 0,5 л кипяченого молока (теплого) или 1 стакан сливок, 0,25 л воды, 0,5 стакана сметаны, 1 ч. ложка тмина, 1 ст. ложка зелени укропа, 1,5 ч. ложки соли.

В кипящую воду с тмином влить цежу, прокипятить, посыпать укропом, посолить. Сметану взбить с молоком и влить эту смесь в жур, размешать. Подавать с отварным картофелем, политым топленым сливочным маслом. Жур на молоке можно готовить также из незакисшей, молодой цежи. Когда туда достаточно влить лишь половину нормы молока. Такой жур едят с клецками из гречневой муки.

ЖУР С ВЯНДЛИНОЙ

0,5 л цежи, 1 л воды, 200 г вяндлины (по 50 г ветчины, свиной колбасы, копченой корейки, грудинки или сала), 1 луковица, 2 репы или брюквы, 2 моркови, 0,5 корня петрушки, 4 зубчика чеснока, 1 ст. ложка укропа.

В воде сварить вяндлину, нарезанную мелкими кусочками, с луком (мелко нарезанным), репой и морковью (целиком или крупными кусками). Когда овощи сварятся, бульон слить (или вынуть вяндлину и овощи) и прокипятить с цежей, посолить, заправить мелко нарубленным, перетертым с солью чесноком и укропом, заложить вновь вяндлину. Отварные овощи подать отдельно с отварным картофелем, политым разогретым салом.

ГРЫЖАНКА

1,5 л воды, 2-3 брюквы, 2 крупные картофелины (или 3/4 стакана готового пюре), 1 морковь, 1-2 луковицы, 50 г сала, 100 г вяндлины, 0,5 ч. ложки кориандра, 1 ст. ложка укропа.

В кипящую подсоленную воду засыпать мелко нарезанный лук и другие овощи, нарезанные кубиками, слегка обжаренные кусочки вяндлины и поставить в духовку на 30-45 мин.

ГАРБУЗОК

1 небольшая молодая тыква, 2 луковицы, 1,25 л воды, 0,5 л сыворотки, 150 г вяндлины (или свинины), 50 г сала, 0,5 стакана сметаны, 1 петрушка, 3 ст. ложки укропа, 0,5 ст. ложки кориандра.

В воде отварить вяндлину, когда закипит, посолить и добавить часть лука. Тыкву нарезать мелкими кубиками, засыпать в бульон, варить на медленном огне до готовности тыквы, заправить салом, пережаренным слегка с луком, залить сыворотку, дать вскипеть, добавить пряности, залить сметаной. Дать постоять под крышкой 10 мин.

ПОЛИВКА

3 крупные картофелины, 1 морковь, 2 луковицы, 1 корень петрушки, 3-4 ст. ложки гречневой крупы, 0,5 ст. ложки укропа, 50 г сала топленого, 1 л кваса, 1-1,5 стакана сыворотки, 1-0,75 л воды.

В воде отварить овощи, затем влить квас и сыворотку, добавить крупу, сало, пряности, соль и вновь довести до кипения или поставить упревать в духовку на 20-30 мин.

КРУПЕНЯ ВЯНДЛИЧНАЯ

0,5 стакана крупы ячневой, 100 г колбасы, 200 г свинины, 50 г сала, 2 моркови, 1 репа, 3-4 крупные картофелины, 2,5 л воды, 2 лавровых листа, 1 ст. ложка зелени сельдерея, 1 ст. ложка укропа, 1/4 ч. ложки красного перца, 3-5 зубчиков чеснока.

Вяндлину слегка обжарить на сале с луком, затем отварить вместе с крупой в воде. Когда закипит, добавить овощи, нарезанные кубиками, и довести их до готовности на медленном огне или в духовке (около 30 мин). За 5-6 мин до готовности засыпать пряности, посолить.

КРУПЕНЯ ГРИБНАЯ

6-8 белых сухих грибов, 2 луковицы, 3-4 картофелины, 0,5 моркови, 1 корень петрушки, 0,5 стакана гречневой крупы, 1 ст. ложка зелени укропа, 50 г топленого сала (или масла), 2.5 л воды.

Белые сухие грибы отварить в воде, вынуть, нарезать соломкой. В грибной отвар положить картофель, крупу, овощи, нарезанные соломкой и слегка обжаренные с луком и с грибами на сале, и варить на медленном огне до полуготовности, посолить, затем поставить в духовку на 10-15 мин.

Эту крупеню делают беленой, т. е. добавляют к ней 1 стакан топленого молока или 0,5 стакана сметаны после ее полной готовности или перед тем, как поставить в духовку

ВТОРЫЕ БЛЮДА

БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

Немалое место в пище белорусов занимают мясные блюда, особенно свинина, свиное сало, а после него — баранина и только на третьем месте — говядина. Народная поговорка гласит: «Як няма рыбы смачней лининки, дак няма мяса добрей свининки». Просоленное свиное мясо — самостоятельное блюдо в белорусской кухне. Сало же любят слегка прикопченное, со шкуркой. Едят его преимущественно зимой, замерзшее, холодное — режут тонкими ломтиками, закусывая луковицей или чесноком. Шкварки употребляют реже в противоположность украинцам. Распространена также полукопченая домашняя колбаса, в том числе и кровяная. Ее делают только из крови кабана. Широко используются внутренности (ливер, или вантробки). Праздничным мясным блюдом является пячисто, изготовляемое из крупных кусков мяса лучших частей. Праздничные блюда готовят также из домашней птицы, главным образом из гусей. Мясо среднего качества используют небольшими кусочками в мясо-овощных и мясо-грибных блюдах.

ВАНТРОБЯНКА

Вантробки свиные (печень, сердце, легкие, обрезки с головы, почки), 1 свиной желудок, 250-300 г свежего свиного сала, 4 луковицы, 2 головки чеснока, 1 ч. ложка черного перца горошком, 3 ч. ложки кориандра, 1 ч. ложка майорана.

Вантробки целиком отварить в одном котле до полуготовности в течение 1-1,5 ч., затем нарезать мелкими кубиками по 1 см. Так же нарезать сало, мелко нарубить лук, чеснок, крупно смолоть пряности, все перемешать в однородную массу, посолить и набить ею тщательно очищенный свиной желудок до отказа, после чего положить на противень и запечь в печи в «вольном духу» (противень смазать предварительно салом). Запеченный желудок положить под пресс (между двумя досками, на верхнюю кладут камень) на 1,5 суток, после чего вантробянка готова.

ЮЦ (СТРАВНИК) С НАЧИНКОЙ

1 желудок (овечий, телячий, свиной), 250 г мясо (мясо того же животного, что и желудок), 100 г сала свиного, 1-1,5 стакана гречневой крупы, 3 луковицы.

Желудок вычистить, обмыть.

Сварить крутую кашу. Мясо и сало нарезать кусочками (1 см3), обжарить до золотистой корочки на сковороде в течение 10-12 мин и перемешать с кашей и рубленым луком.

Туго набить желудок приготовленной начинкой, зашить и запечь на противне, смазанном салом, в духовке с двух сторон — по 20-30 мин с каждой.

В середине запекания проткнуть иглой, чтобы выпустить лишний пар.

ПЯЧИСТО

Пячисто — это крупные куски мяса, чаще всего окорок, поясничная часть крупного животного, а иногда и целые тушки мелких животных и птицы, приготовленные целиком.

Пячисто готовят из говядины, кабаньего мяса, молочного поросенка, телячьей задней части, из целого зайца, гуся, индейки.

Пячисто может быть тушеное (в закрытой посуде), смаженое, или жареное (на открытой сковороде или листе), а также отварное (вынутое из супа и помещенное на некоторое время в жаркую печь).

Для пячисто берут такое мясо, которое после забоя отвисает не менее недели, и его после этого не моют. а прямо кладут на глубокую сковороду (латку), присаливают, посыпают пряностям (майораном, кориандром, луком, перцем, чесноком), поливают затем несколькими ложками кипятка и ставят с закрытой крышкой в жаркую печь или духовку.

Вокруг пячисто пустоты на латке обычно засыпают картофелем. Этот способ приготовления — тушение — излюбленный в белорусской кухне.

ЗАЯЦ СМАЖЕНЫЙ

1 заячья тушка, 100 г свиного сала, 4 луковицы, 2 корня петрушки, 3-4 ст. ложки укропа, 8 ягод можжевельника, 0,5-0,7 стакана воды.

Тушку зайца вымочить в холодной воде в течение 1,5 суток, меняя воду как можно чаще. Затем положить в глубокую посуду типа утятницы, добавить сала (или нашпиговать им зайцев), овощи, пряности, воду и поставить в духовку на 2-2,5 ч.

ГУСЬ СМАЖЕНЫЙ

1 гусь крупный, 1 кг антоновских яблок, 1 ч. ложка ягод можжевельника, 2 головки чеснока.

Гуся выпотрошить, опалить, обмыть, обсушить, натереть изнутри смесью соли, чеснока и можжевеловых ягод, начинать туго антоновскими яблоками, лучше всего несовсем спелыми, разрезанными на четвертушки, зашить и поставить на противне или в латке в нагретую духовку.

Поливать стекающим жиром в течение 2-5 ч.

ГУСИНАЯ ШЕЙКА

2 гусиные шейки

Снять кожу с каждой шейки, не повредив ее, так, чтобы она представляла собой трубу, зашить каждую с одного конца и набить одну шейку свиными шкварками с луком и гречневой кашей, а другую — рублеными гусиными потрохами с луком, черным перцем, сельдереем и тоже гречневой кашей, после чего зашить. Зашитые шейки положить в гусятницу или глубокую сковороду и тушить в духовке, добавив немного соли и воды.

ТУШАНКА СВИНАЯ (ИЛИ БАРАНЬЯ)

0,5-1 кг свинины, 1,5 кг картофеля, 3 луковицы, 1 морковь, 1 корень сельдерея, 1 корень петрушки, 3 лавровых листа, 2-3 стакана воды, 1 головка чеснока, 8 горошин черного перца.

Свинину разрезать на четыре куска, обжарить на сковороде до золотистой корочки, положить в кастрюлю, засыпать корнем сельдерея, петрушки и моркови, нарезанными соломкой, и пряностями (кроме чеснока), залить водой и поставить на средний огонь. Когда вода почти выкипит, засыпать картофель, мелко нарезанный чеснок и тушить на слабом огне до полной готовности.

ТУШАНКА МЯСО-ГРИБНАЯ

500-750 г мяса, 0,5-1 кг свежих очищенных грибов, 3 луковицы, 1 корень сельдерея, 1 корень петрушки, 3 лавровых листа, 10 горошин черного перца, 1 головка чеснока, 1 стакан кипятка.

Мясо нарезать кусочками, как для гуляша. Грибы измельчить. Засыпать мясо грибами, пряностями, залить кипятком, посолить и поставить в духовку в закрытой глиняной посуде на 1-1,5 ч.

БИГОС

500 г свинины постной (или говядины), 150 г ветчины, 3 ст. ложки нутряного сала, 750 г капусты, 4 луковицы, 2 помидора, 3-4 яблока антоновских, 10 горошин черного перца, 3 лавровых листа, 1 головка чеснока.

Мясо нарезать на 4-6 кусков, положить в кастрюлю с разогретым кипящим салом, обжарить со всех сторон, засыпать сверху перцем, рублеными луком и чесноком, лавровым листом и сверху заложить капустой, нарезанной соломкой, луком и рубленой ветчиной, затем луком и помидорами, яблоками, затем вновь капустой и еще раз посыпать остатками пряностей, посолить и поставить тушить в духовке на 1 ч или на плите на медленном огне 1,5 ч. Если к концу тушения на плите жидкость в бигосе начнет сильно выкипать, долить немного кипятка и довести тушение до конца.

МОКАНКА ВЯНДЛИЧНАЯ, ИЛИ ПРИЖАННА

Моканку вяндличную готовят обычно из разнообразных мясных изделий — копченых, полукопченых, соленых: из свиного сала, бекона, ветчины, корейки, копченой грудинки, свиной полукопченой колбасы и т. п., как правило, на моканку идут обрезки этих продуктов, оставшиеся после приготовления других блюд, и особенно обрезки с костей, которые нельзя использовать иначе. Поэтому даже тогда, когда используют целые продукты, мясо в моканку нарезают очень мелко — маленькими кусочками, мелкими кубиками или тонкой соломкой. Остальные компоненты моканки — топленое нутряное сало, мука и вода. А из присмаков, т. е. сдабривающих добавок, — лук, грибы, укроп, реже перец и майоран. Если моканку готовят как самостоятельное блюдо, то допускается введение в нее заколоты — картофеля, капусты, репы. В этом случае овощи сначала отваривают припусканием, а затем в мелко нарезанном виде вводят в горячую моканку.

Заколоту можно подавать к моканке совершенно отдельно. В этом случае овощи могут быть печеными, а не только вареными и подают их целыми или крупными кусками, политыми иногда топленым салом или маслом.

Пропорции вяндличной моканки довольно разнообразны, произвольны, и это иногда приводит к нарушению правильного соотношения продуктов и к искажению вкуса блюда, особенно, если злоупотребляют салом и мукой или водой. Наиболее правильной пропорцией вяндличной моканки будет следующая:

100 г ветчины, 100 г свиной колбасы, 100 г копченой грудинки, 100 г корейки, 50 г топленого свиного сала (нутряного), 50 г бекона или соленого свиного сала, 1,5-2 стакана воды, 3 ст. ложки ржаной муки (или в крайнем случае пшеничной), 2 луковицы, 2 ст. ложки отваренных рубленых сухих грибов или 1 ст. ложка порошка сухих грибов, 6 раздавленных горошин черного перца, 0,5 ч. ложки майорана, 1 ст. ложка мелко нарезанного укропа или 1 ч. ложка сухого укропа.

В глиняный горшок накрошить вяндлину и сало мелкими кубиками, положить топленое сало, мелко нарезанный лук и, плотно закрыв, поставить на 15 мин в духовку на слабый огонь. Затем вынуть, засыпать грибы, пряности, залить теплой водой, в которой предварительно разведена мука, хорошо размешать содержимое горшка и вновь поставить в духовку со средним жаром на 20-25 мин. После этого вынуть, перелить в кастрюлю и, все время помешивая, доварить на плите на слабом огне еще несколько минут, добиваясь, чтобы подливка моканки имела консистенцию жидкого киселя, в противном случае добавить немного муки и продолжать варить еще 3-4 мин.

Наиболее простой вид моканки — моканка шкварочная, представляющая собой топленое сало со шкварками, заправленное мукой и разведенное водой с луком и перцем.

РЫБНЫЕ БЛЮДА

Хотя рыбу в Белоруссии едят довольно часто, рыбные блюда национальной кухни не отличаются разнообразием. Они чрезвычайно просты. Помимо юшки, т. е. по своему составу обычной ухи с картофелем, рыбу отваривают (припускают), запекают целиком, сушат (в Полесье) без особых приемов и приправ. Оригинальным рыбным блюдом можно считать рыбные галки — вид клецок, величиной с грецкий орех.

РЫБНЫЕ ГАЛКИ

500 г мелкой рыбы, 3 ст. ложки муки пшеничной, 2 яйца, 1 ч. ложка черного перца, 1 ст. ложка укропа, 1 ст. ложка зелени петрушки, 1-2 луковицы, 1,5 ч. ложки соли, 1 ч. ложка сливочного масла.

Освободить рыбу от костей, мелко насечь (но не пропускать через мясорубку), размять.

Мелко нарезанный лук, укроп, перец, соль растереть в ступке, соединить с приготовленным рыбным пюре.

Муку развести осторожно в молоке до получения эластичной массы, влить взбитое яйцо, перемешать, соединить с рыбным фаршем, перетереть и взбить в однородную массу. Подготовить рыбный отвар из голов, плавников и костей, подсолить и отварить в нем галки на слабом огне.

Затем вынуть их и подать вместе с ухой или отдельно с маслом и картофелем.

РЫБА ПЕЧЕНАЯ

Речную рыбу, обычно леща или линя, не потроша и не очищая от чешуи, посолить с обеих сторон крупной солью, положить на противень и запечь в духовке с обеих сторон по 15— 20 мин.

РЫБА ОТВАРНАЯ

Национальный набор для этого блюда — линь, ерш, щука и красноперка, которых берут приблизительно поровну.

Рыбу очистить, нарезать на крупные куски, залить небольшим количеством воды, чтобы только покрыть рыбу, засыпать укропом, петрушкой, лавровым листом и припустить на слабом огне.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ БЛЮДА

Особенностью картофельных блюд белорусской кухни является, во-первых, преимущественное использование в них тертого, а не целого картофеля, во-вторых, несколько способов приготовления тертой картофельной массы и, в третьих, применение обязательно комбинированной тепловой обработки. Целый картофель употребляют лишь в двух видах — отваренный в мундире (по-белорусски он называется солоники, так как его едят густо посыпая солью) и тушеный.

Блюда из тушеного картофеля называются тушанкой или смажениками. Смаженики вкуснее и нежнее, потому что готовят их, как правило, только из молодого картофеля. На востоке Белоруссии, в Витебской области, это различие не соблюдается — там все блюда из тушеного картофеля называются тушанкой.

Основное внимание тех, кто впервые знакомится с белорусской кухней, следует обратить на различные виды картофельной массы, свойственные белорусской кулинарии, из которых получают большинство картофельных блюд. Различают таркованную, клинкованную и варено-толченую картофельные массы и их комбинации с мукой, дрожжевым тестом, друг с другом и с содой.

Таркованная масса — это сырой картофель натертый на терке и не отжатый после этого, а используемый в дальнейшем приготовлении вместе с выделившимся соком.

Клинкованная масса — тертый сырой, картофель, тщательно, полностью отцеженный в клинке, т. е. в мешочке конусовидной формы из тонкого холста (полотна) или из тройного слоя марли. Клинковый мешочек рассчитан на 2-2,5 кг массы.

Варено-толченая масса — обычное пюре из отварного картофеля.

Таркованную массу чаще всего применяют в комбинации с варено-толченой или же с мукой, а также с дрожжевым тестом; к клинкованной массе, наоборот, чаще добавляют соду и небольшое количество муки.

Тепловая обработка масс включает обычно две, а иногда и три стадии — сначала легкое (первичное) отваривание или обжаривание, а иногда и то и другое, затем тушение или томление уже отваренных (или обжаренных) изделий. В результате простые и в сущности совершенно одинаковые по исходному сырью картофельные блюда приобретают различный вкус, иногда совершенно заставляющий забыть их «картофельное происхождение».

Ниже приводятся рецепты нескольких блюд из целого (не тертого) картофеля, а также пять типов блюд из тертого картофеля.

БЛЮДА ИЗ ЦЕЛОГО КАРТОФЕЛЯ

ТУШАНКА ПРОСТАЯ

1 кг картофеля, 50 г сала, 1 ст. ложка зелени петрушки, 1 ст. ложка зелени укропа, 1 луковица, 0,5 стакана воды.

Сырой картофель порезать на бруски или крупные кубики и на противне или широкой сковороде, смазанных салом, как можно быстрее (на сильном огне) и равномерно со всех сторон (часто переворачивая) обжарить до золотистой корочки. Как только корочка образуется, еще полусырой картофель сложить в глиняный горшок или кастрюлю, засыпать мелко нарезанной зеленью, луком и остатками сала, посолить, долить кипяток, закрыть крышкой и поставить в духовку примерно на 15 мин. Готовую тушанку едят с огурцами (свежими и солеными), квашеной капустой.

ТУШАНКА ГРИБНАЯ

1 кг картофеля, 150-200 г растопленного сала, 1 ст. ложка порошка сухих грибов или 1 стакан мелко нарезанных свежих грибов (если используют сухие грибы, то подливают 0,5 стакана воды), 1 крупная луковица, 1 ст. ложка зелени сельдерея или петрушки, 1 ст. ложка укропа, 6 горошин черного перца.

Сырой картофель нарезать дольками, положить в глиняную посуду, засыпать пряностями и грибами, залить салом, перемешать, закрыть плотно крышкой и поставить в умеренно нагретую духовку на 40-60 мин.

БЛЮДА ИЗ ТАРКОВАННОЙ МАССЫ

ТАРКОВАНКА

1 кг таркованнои массы, 100-150 г свиного сала, 2-3 луковицы, 0,5-0,75 стакана сухих фруктов (яблок, груш, вишен), 50 г сливочного масла, 2 стакана молока, 6-7 горошин черного перца или 1 щепотка красного, 1 ст. ложка укропа и петрушки.

Из крупного картофеля приготовить таркованную массу, добавить в нее соль. перец, слегка обжаренные мелкие кусочки сала (но не шкварки) и мелко нарезанный и обжаренный на этом сале лук, а также промытые в горячей воде сухофрукты. Все сложить в казанок или

кастрюлю с толстым дном и поставить в духовку. Через 15-20 мин вынуть, перемешать и вновь поставить, повторяя затем перемешивание через меньшие промежутки времени еще 2-3 раза, чтобы таркованка не подгорела.

Едят готовую таркованку со сливочным маслом и молоком.

ДРАНИКИ (ДЕРУНЫ)

1,25 кг картофеля, 0,5 стакана муки (ржаной или пшеничной), 1 -2 яйца, 1 ст. ложка ржаных отрубей или сухарей, 3 ст. ложки подсолнечного масла, 0,5 стакана сметаны.

Приготовить таркованную массу, перемешать ее с мукой, яйцами, разделать на оладьи и, обваляв в отрубях, муке или сухарях, обжарить с обеих сторон. Готовые драники сложить в нагретую посуду со сметаной и поставить в духовку на 10 мин.

ТАРКОВАННЫЕ БЛИНЫ

1,25 кг картофеля, 1/3 стакана ржаной муки (или гречневой), 3-4 ст. ложки подсолнечного масла или 100 г топленого сала, молоко, сметана, менее 0,5 ч. ложки соды.

Приготовленную из картофеля таркованную массу перемешать с мукой, содой, солью, дать постоять 10 мин, взбить и на разогретой, смазанной маслом сковороде выпечь блины, сложить в кастрюлю с растопленным салом и сметаной и поместить на 5-7 мин в духовку.

КАПЫТКА

1 кг картофеля, 1-0,75 стакана муки (пшеничной или ржаной), 50-100 г сала, 1-0,5 ч. ложки соды.

Приготовленную из картофеля таркованную массу перемешать с мукой, содой, солью так, чтобы получилось крутое тесто (муки можно добавить), которое тонко раскатать, нарезать прямоугольниками размером 4 х 5 см и выпечь на сковороде, густо смазанной салом. Затем испеченное тесто 2-3 мин выдержать в подсоленном кипятке, после чего откинуть и есть с растопленным салом, маслом, сметаной или молоком.

БЛЮДА ИЗ КЛИНКОВАННОЙ МАССЫ

ГАЛКИ БУЛЬОННЫЕ

1-1,5 кг картофеля, 0,75-1 стакан пшеничной муки (можно подмешать ржаной или гречневой), 100 г сала или 100 г мясного фарша, или 100-200 г творога, или 2-3 луковицы, по 1 ст. ложке укропа и петрушки, 6-7 горошин черного перца, 50 г масла или топленого сала.

Из клинкованной массы (см. с. 90), муки и соли сделать крутое тесто, сформовать из него шарики величиной со сливу, каждый из них размять руками в плоский кружок, внутрь которого положить какую-либо начинку — мясной фарш, творог, сало или жареный лук, вновь закатать шарики и отварить их в подсоленном кипятке в течение 3-4 мин, а затем поджарить на сковороде — на масле или сале. Поджаренные галки сложить в кастрюлю или горшок, облить маслом, салом или сметаной в зависимости от характера начинки и продержать в духовке 7-10 мин.

Из такого же теста можно делать и вареники (они распространены в прилегающих к Украине областях Белоруссии). Вареники также обжаривают после краткого отваривания, они являются по технологии лишь вариантом галок. Распространенные начинки: творог, капуста, лук, морковь, мясной фарш, сало, сухие и сырые яблоки, груши, вишни.

ЦЫБРИКИ

1 кг картофеля, 2-3 ст. ложки муки, 2-3 ст. ложки растительного масла или 50 г топленого сала.

Сделать клинкованную массу, скатать из нее шарики величиной с вишню, хорошо обвалять их в муке и обжарить на сковороде (можно к клинкованной массе добавить 1-2 ст. ложки муки).

Обжаренные цыбрики едят с молоком, сметаной, подогретым растительным маслом.

БЛЮДА ИЗ КАРТОФЕЛЬНОГО ПЮРЕ (ВАРЕНО-ТОЛЧЕНОЙ МАССЫ)

Среди этих блюд наиболее характерны толча, комы и гульбишники.

Толча. Толченый отварной картофель заправляют салом (или маслом), а также растительным маслом, сырым или жареным луком, кислым или свежим молоком в произвольных пропорциях. Едят такое пюре (в отличие от классического в него не добавляют яиц) с кислой капустой, солеными огурцами, пахтаньем, сметаной. Иногда толчу выкладывают на сковороду, смазывают сверху сметаной и ставят в духовку для образования корочки.

Комы. Отварной картофель готовят, как для толчи, но добавляют творог, мак, вареную тыкву, а затем из такой толчи делают шарики величиной с небольшое яблоко, смазывают слегка взбитым белком, обваливают в муке и слегка поджаривают (подрумянивают) на сковороде с маслом.

Гульбишники (бульбишники). Гульбишники — картофельное пюре, отличающееся от обычного прежде всего тем, что в него вводят для повышения клейкости муку (ржаную или пшеничную), кроме того, гульбишники сдабривают либо молочными, либо растительными жирами, а также яйцами. Пропорции добавок всегда бывают произвольными. Сейчас гульбишники не отличить от обычного картофельного пюре, поскольку в него тоже добавляют жиры или молочные продукты. Однако в белорусской кухне есть три основных типа гульбишников. заслуживающих внимания, они имеют вкусовые отличия и могут употребляться как самостоятельные блюда и гарниры к мясным блюдам.

Подготовленное картофельное пюре выкладывают на смазанную маслом сковороду, слегка запекают в духовке (около 10 мин), затем смазывают сверху сметаной или маслом и закрывают на 2-3 мин крышкой для упревания.

ГУЛЬБИШНИК МОЛОЧНЫЙ

1 кг картофеля, 1 стакан молока, 50 г нутряного сала или сливочного масла, 1 яйцо, 1 луковица, 1 ст. ложка ржаной или пшеничной муки, 0,5 ч. ложки соли.

1. Сало распустить в отдельной посуде сотейнике или кастрюльке), засыпать мелко нарезанным луком, потушить на медленном огне, добавить муку.

Размешать до получения однородной подливки.

2. Молоко вскипятить, держать в горячем состоянии.

Яйцо взбить.

3. Картофель отварить, быстро размять толкушкой, не снимая со слабого огня, залить горячей подливкой из муки, лука и сала, хорошо размешать и быстро вливать небольшими порциями горячее молоко, все время размешивая пюре.

Затем добавить в него взбитое яйцо, еще раз перемешать.

4. Выложить в глубокую сковороду и запечь, как сказано выше.

ГУЛЬБИШНИК ТВОРОЖНЫЙ

1 кг картофеля, 0,5 стакана творога, 0,5 стакана сметаны, 1 луковица, 1 ст. ложка укропа или 0,5 ч. ложки тмина, 1 ст. ложка пшеничной муки, 0,5 ч. ложки соли.

Картофель отварить, размять в пюре. Ввести в пюре творог, смешанный и растертый предварительно со сметаной и мукой. Добавить сырой, но очень мелко нарезанный лук и пряности.

Хорошо размешать.

Выложить в сковороду и запечь.

ГУЛЬБИШНИК МАКОВЫЙ

1 кг картофеля, 0,5 стакана распаренного толченого мака, 2-3 ст. ложки сливочного или топленого масла, 0,25 ч. ложки соли

В картофельное пюре ввести растопленное масло, распаренный мак, равномерно перемешать.

Запечь в сковороде, как указано выше.

БУЛЬБЯНАЯ ЯИЧНИЦА

1 кг картофельного пюре, 1-0,75 стакана сметаны, 2-3 ст. ложки топленого масла или 50-75 г сала, 5-6 яиц, 2-4 ст. ложки пшеничной муки, 1-0,75 стакана молока.

Взбить яйца и молоко, развести муку в сметане.

Все смешать с картофельным пюре, взбить, вылить на смазанную маслом или салом сковороду и запечь.

ОВОЩНЫЕ БЛЮДА

Чисто овощные блюда слабо разработаны в белорусской кухне, хотя различных овощей в сыром и отваренном виде в качестве добавок к мясным блюдам и самостоятельно, на закуску употребляется достаточно.

Излюбленными овощами, не считая картофеля, являются капуста, морковь, горох, брюква, редька.

КАПУСТА ТУШЕНАЯ

1 кг квашеной капусты, 2 стакана воды, 1 луковица, 6 шт. сухих белых грибов, 0,5 ч. ложки черного перца, 75-50 г сала.

Грибы размочить и нарезать или растереть сухими. Сало обжарить кусочками. Сложить все компоненты в глиняную посуду, поместить в духовку со средним жаром на 1 ч. Следить, чтобы не было сплывов.

МОРКОВЬ ТУШЕНАЯ

Морковь припустить, сделать пюре, добавить молоко, масло, соль, поставить в закрытой посуде еще на 20-30 мин в духовку. Пропорции моркови, молока и масла произвольные, главное, чтобы получилось не очень густое пюре.

МОРКОВНАЯ БАБКА

1-1,5 кг моркови, 3-4 яйца, 2 ст. ложки сахарного песка, 3 ст. ложки сливочного масла, 20— 25 г дрожжей, 3 ст. ложки пшеничной муки.

Сырую морковь натереть на терке. В четверти стакана теплой воды развести дрожжи и 1

ст. ложку муки. Смешать морковь с этой опарой и поставить на полчаса-час в теплое место. Когда морковная масса подойдет, добавить в нее яйца, перетертые с сахарным песком добела, остальную муку, масло, тщательно перемешать и вновь поставить в теплое место. Подошедшую массу выпечь в смазанной маслом форме в духовке на легком огне.

ГОРОХОВОЕ ПЮРЕ

Горох отварить до полной мягкости, тщательно растереть.

На 1 кг горохового пюре добавить 1-1,5 ст. ложки пшеничной муки и полстакана поджаренного с луком (2-3 луковицы) топленого сала.

ГОРОХОВЫЕ ОЛАДЬИ

Горох отварить до мягкости и, не сливая остатков воды, растереть, добавив 0,5 стакана пшеничной муки на 750 г горохового пюре. Из полученного теста сформовать оладьи, обвалять в муке и выпечь на сковородах на растительном масле или сале.

РЕДЬКА, ЖАРЕННАЯ В МЕДУ

Редьку нарезать брусочками и поджарить на слабом огне на сковороде с растительным маслом.

В процессе обжаривания добавлять немного меда.

Тушить 10-15 мин.

МУЧНЫЕ БЛЮДА

СОЛОДУХА

1 кг ржаной муки, 0,25-0,5 стакана меда, закваска (кусок теста, величиной с яйцо).

Муку самого тонкого помола заварить горячей водой и размешать до получения очень жидкого теста (до консистенции жидкой сметаны). Затем взбить и поставить на полчаса-час в теплую печь, чтобы температура раствора поддерживалась приблизительно на уровне 35-40оС, причем за это время его следует несколько раз помешать и, дав слегка остынуть, вылить в дежу (квашню), где на стенках имеются остатки прежнего ржаного теста, или положить кусок старой закваски, добавить мед, размешать сверху присыпать слегка мукой, закрыть полотенцем и поставить в теплое место. Когда тесто начнет бродить, разлить его по горшкам, плотно закрыть и поставить в вольный печной дух на 10-12 ч (с вечера до утра). Затем вынуть и печи горячие горшки, быстро и как можно более резко охладить, выставив на сильный мороз или погрузив в снег. Потом снова горшок с солодухой поставить в печь. Операцию по нагреву и последующему охлаждению солодухи повторить три раза, после чего она считается готовой.

ДРАЧЕНЫ

Драчена — мучное блюдо белорусской кухни, распространенное также среди русского населения северо-западных областей России. В прошлом драчена считалась лакомым, не повседневным, а праздничным блюдом. В отличие от других мучных блюд на нее шла не только черная мука (ржаная), но и половина белой (пшеничной). Кроме того, в драчену входило гораздо больше яиц, молока и масла, чем в другие мучные блюда.

Драчена отличается не только особым соотношением муки, молока и яиц, но и особой, лишь ей присущей технологией. Настоящую белорусскую драчену пекут из уторного теста, т. е. не полностью подошедшего, а лишь слегка закисшего. Оно-то и заменяет у драчен дрожжи. Готовят его предварительно из ржаной муки с небольшим количеством воды. Если уторной

кислоты к концу выдержки теста, т. е. через 3-4 ч или более, недостаточно или драчену хотят сделать быстрее, то к тесту добавляют опять-таки не дрожжи, а либо не много кваса, либо молочной сыворотки, т. е. делают тесто слабокислым. Это одна из основных особенностей драчен. После такой предварительной подготовки ржаное драченочное тесто разводят цельным молоком и к нему прибавляют какую-либо дополнительную муку — ячменную, гречневую или пшеничную.

Правда, возможны и пресные драчены, не на уторном тесте, но в этом случае их всегда делают из пшеничной муки с большой долей молока и яичными белками. В этом случае на первый план выступает другая технологическая особенность приготовления драчен. Дело в том, что входящие в нее компоненты не просто механически смешивают, а каждый из них предварительно обрабатывают — тщательно растирают, а затем все вновь растирают или взбивают вместе со всем тестом. Чем тщательнее, дольше и тоньше растерт каждый компонент драчены, тем она лучше, пышнее и вкуснее.

Готовое для драчены тесто по консистенции немного плотнее блинного. Его свободно берут ложкой, вливают на сковороду (глубокую). При этом толщина налитого слоя теста 1-1,5 см, а во время выпечки тесто подходит до толщины 3-4,5 см, т. е. примерно втрое.

Тепловая обработка драчены также имеет свои особенности — она требует ровного, легкого жара, поэтому драчену следует выпекать в русской печи, преимущественно на вольном духу. Однако можно выпекать драчену и в духовке газовой плиты, на умеренном или еще лучше на слабом огне примерно в течение 20-30 мин (колебания во времени выпечки могут составлять 5-10 мин в ту и другую сторону в зависимости от состава драчены и температуры печи).

Каждую испеченную драчену смазывают сверху салом или маслом и накладывают одна на другую в глубокую посуду до тех пор, пока не испечены все. Едят драчены с маслом, сметаной, медом в зависимости от состава теста драчены.

ДРАЧЕНА БЕЛОРУССКАЯ (НАСТОЯЩАЯ)

1 стакан ржаной муки, 0.5 стакана гречневой муки, 3-4 яичных желтка, 1 белок, 0.5 стакана кислой молочной сыворотки (для утора), 1,5-2 стакана молока, 75 г сливочного масла, 0.5 ст. ложки сахарной пудры.

1. Приготовить уторное тесто из ржаной муки — развести водой, а затем добавить сыворотки или сразу размешать муку с сывороткой и оставить на 3-4 ч в теплом месте.
2. Добавить гречневой муки, растереть, взбить.
3. Растереть в разных посудах масло и желтки с сахарной пудрой добела. Соединить с тестом, осторожно ввести масляную и яичную смесь и взбить тесто.
4. Подлить в тесто молока, развести, затем ввести взбитый белок.
5. Накаленную сковороду смазать сливочным маслом (1 ст. ложка), вылить в нее тесто и выпечь в хорошо прогретой духовке в течение получаса.

ДРАЧЕНА ДЕРЕВЕНСКАЯ

1 стакан ржаной муки, 1 стакан пшеничной муки, 2 стакана молока, 50 г сливочного масла (в тесто), 1 ст. ложка сливочного масла (на сковороду для смазки), 3 яичных желтка, 3,5 ст. ложки сахарной пудры (а не сахарного песка), 0,5 ч. ложки соли.

1. Тщательно растереть в разной посуде отдельно вначале масло, затем желтки с сахарной пудрой (то и другое добела).
2. Соединить обе растертые части, посолить перемешать.

3. Постепенно подсыпать в полученную смесь предварительно перемешанную и просеянную муку и подливать понемногу молока, все время размешивая, до получения эластичного жидкого теста.

4. Накалить глубокую сковороду, распустить на ней масло, влить тесто и тотчас же поставить в хорошо прогретую духовку на умеренный огонь примерно на полчаса.

При отсутствии ржаной муки ее можно заменить тем же количеством пшеничной.

ДРАЧЕНА ГОРОДСКАЯ

1.5 стакана пшеничной муки, 10 яичных желтков, 5 яичных белков, 3-4 ст. ложки сахарной пудры, 1 стакан сливок, 1 ст. ложка сливочного масла (с верхом), 0,5 ч. ложки соли.

1. Растереть желтки с сахаром.

2. В смесь постепенно досыпать муку и долить сливки.

Растереть смесь в эластичное тесто.

3. Посолить и взбивать тесто в течение получаса.

4. Ввести в тесто взбитые в пену белки, все еще раз перемешать.

5. На разогретую сковороду с маслом влить тесто, поставить в хорошо разогретую духовку на слабый огонь на 15-20 мин.

КЛЕЦКИ

Клецки — мучные изделия, в которые в качестве дополнительных компонентов входят обязательно масло, яйца и иногда молоко. Они напоминают галушки. Первоначально их готовили, как и галушки, из довольно плотного теста. Эти клецки носили название «катаных»: тесто резали на кусочки величиной с лесной орех, катали из них в руке шарики и затем оставляли эти шарики на полчаса-час вянуть и только затем бросали в кипяток.

Однако большее распространение получил другой вид клецок — с начинкой, или «клецок с душами», когда в каждую катаную клецку вдавливали маленький кусочек сала.

Городская кухня, особенно на западе Белоруссии, пошла, однако, дальше по пути разработки клецок как особого кушанья. Их стали приготовлять также из мелких круп и картофеля. Но главное — тесто для клецок получило более разреженную консистенцию, поэтому они стали не только значительно нежнее галушек, но и отличаются иным вкусом. Близко к клецкам стоят «галки», т. е. клецки, в состав которых входят творог, рыбный или раковый фарш, замешиваемые непосредственно в тесто, отчего последнее получается чуть более плотным по консистенции (при разреженном тесте фарш может выпасть).

Что же касается своеобразной консистенции клецок, то она достигается, во-первых, более жидким разведением теста и наличием в нем не воды, а молока, сливок, масла, делающих тесто особенно нежным и эластичным, а, во-вторых, рядом технологических приемов, которые в основном и создают неповторимый вкус клецок, их отличие от других видов мучных изделий. Главный из этих приемов — тщательное растирание и взбивание теста и его компонентов, особенно яиц, которые вводят раздельно, желток и белок, и не одновременно, а в определенной последовательности. Другим приемом, увеличивающим объем клецок, служит варка их в подсоленной воде обязательно под крышкой, на медленном огне. Это дает возможность клецкам «разрастись» и в то же время не развалиться.

В белорусской национальной кухне клецки делают из смеси ржаной и гречневой муки, ржаной и ячменной, взятых в равных частях. Иногда используют либо только гречневую муку, либо сочетание картофельного пюре с мукой, либо манную крупу.

Клецки могут быть простыми и заварными. Для заварных клецок муку заваривают. Этот

прием требует несколько иных пропорций муки и других компонентов и вносит дополнительное разнообразие во вкусовую гамму клецок.

Порядок приготовления простых клецок. Масло (или топленое сало), а иногда и молоко или сливки растирают с яичными желтками добела, в эту массу постепенно, все время продолжая растирать, добавляют маленькими порциями муку и воду. Затем тесто солят, сдабривают пряностями, вводят в него взбитые яичные белки, все еще раз растирают и из полученного теста с консистенцией кашицы-размазни отделяют небольшие кусочки, обычно в половину чайной ложки, смоченной в воде, опускают их в кипящую подсоленную воду (2 ч. ложки соли на 1 л воды) и отваривают на медленном огне под крышкой около 5 мин. Готовые клецки всплывают на поверхность.

В зависимости от общего состава, характера муки и внесенных пряностей, соли или сахара клецки могут быть использованы как наполнители в различные супы, гарниры к мясным блюдам, а также как самостоятельные вторые блюда.

В белорусской кухне их чаще всего используют как самостоятельное блюдо и подают облитыми топленым салом со шкварками и жаренным на сале луком.

Клецки, предназначенные для еды с бульоном (супом), лучше всего отваривать непосредственно в соответствующем бульоне: мясном, грибном или овощном. В этом случае в тесто для клецок примешивают лук, укроп, тмин или майоран в разных сочетаниях в зависимости от вида супа. Гречневые клецки с укропом и тмином, например, хорошо гармонируют с журом на молоке (см. с. 86), в который их опускают после отваривания в отдельной посуде.

КЛЕЦКИ МУЧНЫЕ

5-6 ст. ложек муки (без верха), 4-5 ст. ложек молока (или 4 ч. ложки сухого молока и вода), 2 яйца, 2 ч. ложки сливочного масла, топленого сала или конопляного масла (в крайнем случае подсолнечного), 1 ст. ложка мелко нарезанного лука, 0,5 ч. ложки тмина (для ржаной и ячменной муки), 2 ч. ложки укропа (для гречневой муки).

Эти клецки можно готовить из смеси ржаной муки с ячменной и гречневой, взятых в любых пропорциях, или из одной гречневой муки. Порядок приготовления указан выше.

Молоко можно заменить водой, сливками или сухим молоком с водой. Ввиду различного характера используемых муки и масла в количестве жидкости можно делать небольшие изменения, добавляя или сокращая ее в зависимости от консистенции теста клецок.

Все это дает возможность на основе данного рецепта получать различные по вкусу клецки.

КЛЕЦКИ МУЧНЫЕ ЗАВАРНЫЕ

0,25 стакана муки, 3 ст. ложки масла, 5 ст. ложек молока, 2 яйца, 2 ч. ложки рубленой зелени петрушки, 1 ч. ложка укропа, 0,5 ч. ложки соли.

Молоко и масло вскипятить в сотейнике, всыпать муку и, продолжая держать на медленном огне, быстро и тщательно размешать до получения эластичной массы (пока она не начнет отставать от стенок). После этого снять с огня и, непрерывно мешая, добавить соль, пряности, а когда остынет, ввести предварительно растертые желтки и взбить все тесто. Затем по частям ввести взбитые белки, вновь тщательно размешивая тесто.

О дальнейшем приготовлении см. выше.

КЛЕЦКИ МАННЫЕ

0,5 стакана манной крупы, 1 стакан молока, 4 яйца, 2 ч. ложки сливочного масла, 0,5 ч. ложки соли.

Молоко вскипятить с маслом, всыпать манную крупу, разварить, размешивая, посолить и, закрыв, поставить на 10-15 мин в умеренно нагретую духовку или в водяную баню на 20 мин, чтобы крупа как можно более разопрела. Затем охладить, вбить 4 желтка, растереть, ввести по частям 4 яичных белка, предварительно взбитых в пену.

Клецки варить, как обычно, в подсоленной воде (см. выше).

КЛЕЦКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ

1,5 стакана картофельного пюре, 0,5 стакана ржаной муки (можно заменить пшеничной), 50-75 г топленого свиного сала, сливочного масла или конопляного масла, 2 яйца, 1 ч. ложка соли, 1 ч. ложка тмина, 1 луковица.

В подготовленное горячее картофельное пюре (размятый отварной картофель) ввести масло вместе со слегка обжаренным в нем мелко нарезанным луком, растертые желтки, затем постепенно, небольшими порциями, муку и, наконец, слегка взбитые белки. Всю массу посыпать тмином, посолить и тщательно перемешать. Клецки отваривать, как обычно, в подсоленной воде (см. выше). Подавать с топленым салом или маслом и с жареным луком.

КЛЕЦКИ СЛАДКИЕ

2-2,5 ст. ложки манной крупы, 10-12 лесных орехов, 1/3 стакана молока или сливок, 3 яйца, 1,5 ст. ложки сахарной пудры или сахарного песка.

Желтки растереть добела с сахарной пудрой, добавить истолченные в ступке ядра орехов, снова растереть до образования эластичной массы, влить молоко, размешать, осторожно добавлять слегка растертую в ступке манную крупу, после чего оставить в прохладном месте на 15-20 мин, чтобы крупа разбухла. Затем ввести в тесто взбитые белки, размешать и делать из полученной массы клецки, как обычно (см. выше), но отварить их в слегка подсоленной воде.

Сладкие клецки подают с молочным супом или с черничным супом или киселем.

МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Молоко широко и в значительных количествах применяется в белорусской кухне для забеливания супов, для добавок к овощным и мучным блюдам после их готовности. В то же время совершенно самостоятельных молочных блюд в белорусской кухне нет, если не считать молочной моканки.

Что же касается молочных изделий, то они просты и обычны. Это простокваша, творог, пахта, сливочное масло. Реже употребляется сметана и тем более сливки, характерные для русской кухни. Белорусы говорят, что «с молока не снимают вершка» (т. е. сливок) и предпочитают употреблять цельное молоко. Этот обычай отразился на некоторых особенностях приготовления в Белоруссии простокваши, творога и так называемого клинкового сыра.

Простоквашу, или сыраквашу, сырапеню готовят из цельного сырого молока, просто оставляя его в теплом месте, причем после готовности с нее не снимают сметану, а равномерно перемешивают и в таком виде употребляют с картофелем и другими овощными блюдами.

Из простокваши делают также творог, но в Белоруссии различают два его вида — собственно творог и клинковый сыр.

Творог готовят из сырой простокваши простым сцеживанием сыворотки через марлевый или полотняный мешочек.

Клинковый сыр — тоже творог, но приготовляемый из томленой простокваши, которую

ставят в теплую (но не горячую) печь на ночь (при отсутствии печи можно погрузить сосуд с простоквашей в ведро с горячей водой), а затем отцеживают в полотняных мешочках (клинках) под прессом (5-6 кг на клинок), предварительно слегка посолив и положив тмин (1 ч. ложка соли и 2 ч. ложки тмина на 5 л простокваши); через 1-2 суток клинковый сыр готов. Причем через 5-6 ч после первичного отцеживания сыворотки груз (пресс) увеличивают вдвое. Отпрессованный клинковый сыр должен представлять собой монолитный (не сыпучий) брусок.

МОКАНКА МОЛОЧНАЯ

Молочная моканка используется как самостоятельная закуска, как предварительное блюдо и как среда для холодной закуски в смеси с картофелем и огурцами, а также как подливка для блинов. Обычно соотношение четырех молочных элементов моканки — творога, сметаны, молока и пахты — более или менее произвольное. Отсюда моканка может быть то гуще то жиже, то жирнее, то постнее, то преснее, то кислее. Но наиболее частая и правильная пропорция творога и всей остальной жидкости 1:1, соотношение молока, сметаны и пахты соответственно 2:1:1.

При отсутствии пахтанья его доля заменяется молоком или простоквашей.

2 стакана творога, 0,5 стакана сметаны, 1 стакан молока, 0,5 стакана пахты, 0,5 ч. ложки соли.

Для моканки лучше всего использовать свежий домашний некислый творог или покупной обезжиренный, но только ни в коем случае не жирный, имеющий крупчатую структуру.

Творог сначала растереть со сметаной до образования однородной эластичной массы, а молоко смешать с пахтой. Затем жидкость постепенно добавлять в массу, растирая и взбивая ее до однородной консистенции. При этом моканка должна постепенно вобрать в себя всю жидкость и сделаться воздушной и нежной, похожей по консистенции на густую сметану.

В молочную моканку надо добавить отварной картофель, репчатый или зеленый лук, укроп, зеленый (молодой) тмин.

Пропорции этих добавок произвольны, но на приведенную выше норму лучше всего брать не более 1 картофелины, 1 луковицу или перья зеленого лука с двух луковиц, 1 ст. ложку укропа, 0,5 ч. ложки тмина.

Картофель режут мелкими кусочками, лук — мелко-намелко.

СЛАДКИЕ БЛЮДА И НАПИТКИ

В классической белорусской кухне почти нет сладких блюд. Их роль выполняют отчасти напитки (различные фруктовые квасы), отчасти соложеное тесто (солодуха) и кулага. Ягоды и фрукты употребляют обычно в их естественном, свежем виде. Любят в Белоруссии летом и осенью печеные яблоки с сахаром, а также землянику и малину с молоком и с сахаром. Весной пьют соки березы и клена. Эти соки — берька и кляновик — и квасы из них являются белорусскими национальными напитками.

БЕРЬКА И КЛЯНОВИК

1 способ. Сок собрать в бочку, поставленную в темное, прохладное место, дать чуть закиснуть, добавить поджаренные на противне ячменные зерна или сухари из ржаного хлеба и через сутки после этого сцедить и употреблять как квас.

2 способ. Сок собрать в бочку и закопать ее в песок на 6 дней. Этот квас вкуснее.

ЯБЛОЧНЫЙ КВАС

1 способ. Спелую, но крепкую антоновку залить холодной артезианской водой и дать чуть закиснуть.

На 1 кг яблок 7-8 л воды.

2 способ. Яблоки, недоспелую падалицу, вымыть, очистить, нарезать на дольки и сварить в большом котле. Затем яблочную кашу вместе с водой, в которой она варилась (10-20 л), перелить в бочку (185-200 л), долить кипяченой холодной водой, положить полпачки дрожжей, разведенных в воде с 0,5 стакана ржаной муки.

Оставить на 3 суток для закисания. Этот крепкий квас также является национальным белорусским напитком.

ГРУШЕВЫЙ КВАС

Спелые груши залить водой, добавить дрожжи, разведенные в стакане воды, горсть пшеничной муки.

Оставить на 3 суток для закисания.

СЛИВОВЫЙ КВАС

Посуду емкостью 10 л наполовину заполнить спелыми сливами, залить их водой до 3/4 емкости и положить дрожжей из расчета 12 г на 1 кг слив.

После этого закрыть посуду на 12 дней.

Затем сливы перемешивать до тех пор, пока не отстанут косточки.

Жидкость процедить, добавить сахар по вкусу, немного воды.

Квас разлить по бутылкам для выдержки еще на 2 дня.

ЯБЛОЧНЫЕ ОЛАДЬИ

1 стакан яблочного пюре, 0,5 стакана муки, 0,5 стакана сахара, 50 г масла, 10 г дрожжей, 0,5 ч. ложки соли.

Яблоки испечь, протереть через сито (или отжать в соковыжималке).

В полученное пюре добавить пшеничную муку, соль, дрожжи, сливочное масло, сахарный песок.

Как следует перемешать массу в густое тесто и из него выпечь оладьи на топленом масле в сковороде.

КУЛАГА БЕЛОРУССКАЯ

1 кг ягод, 1 л кипятка, 3-4 ст. ложки ржаной муки, 1 -2 ст. ложки меда, 1 стакан сахара.

В кулагу идут любые свежие лесные ягоды — земляника, черника, малина, черемуха, брусника, голубика, калина. Для приготовления кулаги могут быть использованы также слива и вишня, очищенные от косточек. Сосуд под кулагу (глиняный горшок) заполняется наполовину ягодами, наполовину водой (1:1). Варить ее можно и в печи, и на плите, т. е. при возрастающей температуре.

Когда ягоды разварятся, к ним подсыпают ржаную муку и помешивают ее все время до тех пор, пока она не приобретет консистенции киселя.

Но прежде чем кулага будет готова, в середине варки после муки ее заправляют сахаром и медом.

Сахар может быть целиком заменен медом, в этом случае доля муки увеличивается на 1-3 ст. ложки в зависимости от консистенции кулаги, которая должна напоминать кашицу-размазню.

Молдавская кухня

Молдавия — край богатых природных возможностей, край винограда, фруктов и разнообразных овощей, а также овцеводства и птицеводства. Не удивительно, что молдавская

кухня издавна использует все эти богатства.

Но кроме природных условий на развитие молдавской кухни огромное влияние оказали исторические судьбы молдавского народа, расположение Молдавии на стыке стран с разной культурой, на одном из древнейших и оживленнейших торговых путей «из варяг в греки».

Связь с эллинской, а затем и с византийской культурой и с греческими обычаями в глубокой древности продолжала культивироваться и традиционно сохраняться и в период вхождения Молдавии в состав древнерусского государства в X-XIII вв., и в период ее почти 180-летней самостоятельности (1359-1538 гг.), и позднее — в XVIII и XIX вв. Эта связь отразилась не только в том, что в молдавскую кухню вошел ряд греческих блюд (плэчинты, вертуты), ставших давно молдавскими, но и, главным образом, в том, что молдаване усвоили приемы и технологию, характерные для большинства средиземноморских, южноевропейских кухонь с их любовью к масляному, вытяжному и слоеному тесту, к растительному (оливковому, подсолнечному) маслу, к применению виноградного сухого вина при изготовлении овощных и мясных блюд, к созданию пряноопикантных соусов.

Вместе с тем на формирование молдавской кухни большое влияние оказало трехсотлетнее порабощение Молдавии Турцией. Турецкое влияние сказалось и в комбинированной обработке продуктов, и в склонности к использованию бараньего мяса, и в одинаковом названии ряда блюд, общих для всех балканских народов, входивших в состав Турецкой империи (гивеч, мусака, чорба и др.). Не чужды молдавской кухне и древнейшие славянские (русские и украинские) влияния. Об этом свидетельствуют и разработанная система соления и квашения овощей, и капустные пироги, и молдавские куличи.

Но при всем при этом молдавская кухня сформировалась в очень цельную, самобытную кухню, со своими ярко выраженными признаками, сумела сплавить, органически сочетать разные, порой противоречивые влияния, нашла наиболее удачные вкусовые комбинации продуктов и выделила свои излюбленные пищевые материалы. Так, весьма характерно для молдавской кухни применение брынзы и кукурузы.

Брынза — один из видов рассольного сыра из овечьего молока; она требует крайне малой выдержки (1-1,5 недели), приготовляется в Молдавии с древнейших времен в больших количествах, базируется на традиционном здесь овцеводстве, получившем наибольшее развитие в XVII-XIX вв., когда оно было ведущей отраслью молдавского хозяйства. Брынза употребляется не только как повседневная закуска в натуральном виде, но и в тертом виде в качестве добавок и начинок к овощным, яичным, мучным и мясным блюдам.

По сравнению с брынзой кукуруза стала характерным для молдавской кухни продуктом сравнительно недавно — всего 200 лет тому назад. Она была завезена в Молдавию лишь в XVII в. и широко распространилась в XVIII в., став прежде всего повседневной пищей бедняков. С течением времени в Молдавии научились приготовлять из кукурузы разнообразные блюда. Знаменита национальная каша мамалыга, широко используется кукуруза в супах и гарнирах, ее отваривают и пекут (в стадии молочно-восковой спелости), делают из кукурузной муки кондитерские изделия. В то же время в Молдавии традиционно употребляют пшеничный, а не кукурузный хлеб.

В молдавской кухне огромную роль играют овощи. Из них готовят и гарниры и самостоятельные блюда. Чаще всего их отваривают, пекут, фаршируют, тушат и солят, реже — жарят. Излюбленными и специфичными для молдавской кухни овощами являются зерновая и зеленая (стручковая) фасоль, чечевица, помидоры, гогошары, сладкий перец, баклажаны, кабачки.

Бобовые часто употребляют в пюреобразном виде, взбитые с луком и растительным

маслом. Остальные овощи, особенно перцы, баклажаны, гогошары, как правило, фаршируют либо другими овощами, либо рисом с овощами и мясом. Очень часто овощи употребляют с соусами, маринадами и другими заправками, приготовленными из вина, сметаны, пряных овощей и пряной зелени. Из различных овощей, тушенных на медленном огне с растительными и животными жирами и пряностями, приготовляют разнообразные овощные рагу — гивечи и мусаки, обладающие приятным слабопикантным вкусом. В такие овощные блюда часто добавляют брынзу, сметану, придающие им особую кисловатость и легкую солоноватость.

Из пряной зелени и пряных овощей наибольшим спросом пользуются лук-порей (праж) и сельдерей, которые идут в Молдавии в больших количествах не только на приправы, но и в качестве самостоятельных блюд, и на квашение.

Из других пряностей применяют кориандр в семенах, черный и душистый перец, гвоздику, лавровый лист, эстрагон, особенно в солениях. В большом употреблении также чеснок, составляющий основу для двух распространенных национальных молдавских подливок — муждея и скордоли, а также идущий во все мясные и овощные блюда, особенно в бобовые. В молдавском фольклоре и в поверьях чеснок наделен чудодейственной силой. В прошлом в маловодной Молдавии с ее жарким летом и сырой зимой он был народным лечебным средством, применяемым вместе с пищей.

Молдавской кухне, как уже отмечалось выше, свойственна терпимость к восприятию кулинарных обычаев соседних народов. Это легко заметить на примере мясных блюд. Молдаване используют в своих национальных блюдах в одинаковой степени и баранину (чорба, гивеч, мусака), и свинину (кырнецей, костица, мушка), и говядину (мититей), и домашнюю птицу (зама, рэсол и др.), находя для каждого вида мяса наиболее соответствующее ему овощное и пряное окружение. При этом явное предпочтение оказывают молодому, нежному мясу телят, ягнят, молодых петушков и цыплят. Мясо приготовляют обязательно в сочетании с овощами, по отношению к которым оно составляет в таких блюдах небольшую часть (четверть, треть, изредка половину — в гивече и мусаке), а также в сочетании с фруктами (телятину — с айвой, индейку — с абрикосами). Характерным для молдавской кухни является сочетание в мясных блюдах и соусах к ним сухого виноградного вина и томатного сока. Это придает мясу особую нежность и вместе с тем делает его более пикантным, что роднит молдавскую кухню с кухнями других романских народов, в том числе и с французской.

Для технологии приготовления мясных национальных блюд характерно использование открытого огня и гратара — толстой железной решетки, расположенной над раскаленными углями из твердых лиственных пород деревьев (кизила, ореха, бука). Гратар предварительно смазывают маслом, салом или животным жиром, кладут на него мясо или птицу либо куском, либо в рубленом и затем спрессованном виде (дроб, мититей, кырнецей). Для тушения обычно используют духовку, а не наплитный огонь.

Интересен и молдавский сладкий стол. Для него в основном используется богатое виноградное и фруктовое сырье — прежде всего айва, яблоки, слива, черешня, вишня, абрикосы. Широкое применение находят грецкие орехи. Стремление переработать это сырье в наиболее концентрированном виде повлекло за собой изготовление мармеладов, пастил и смокв (густых полусухих, бессиропных варений), а также особых желе (пелти) из уваренных фруктовых и ягодных соков. Используется и промежуточный продукт, получаемый при производстве виноградного вина — виноградный муст, т. е. густой, неосветленный и непрофильтрованный виноградный сок, на котором варят некоторые фрукты и овощи. Фрукты и вино применяются и при приготовлении кондитерских изделий — пирожных и печений из масляного слоеного теста. Любят молдаване и такие лакомства, как молдавская халва (альвица) и ореховая нуга, и в этом обнаруживается влияние ближневосточной, турецкой кухни.

Молдавскую кухню в прошлом считали бедной, неразнообразной. Это неверное мнение

объяснялось отчасти слабым знакомством с нею, отчасти искусственным исключением из этой кухни блюд, сложившихся под турецким влиянием, а также недооценкой овощей, брынзы и фруктов как источника самостоятельных блюд. Между тем молдавская кухня по современным представлениям именно благодаря своему богатому овощному и фруктовому ассортименту относится к числу чрезвычайно вкусных и полезных для здоровья кухонь.

Богатство кухни оценивается не по числу имеющихся в ней блюд, а по богатству их вкусовых оттенков, по искусству комбинации различных продуктов. Молдавская кухня, обладающая большим историческим опытом и превосходной продуктовой базой, принадлежит к одной из самых интересных кухонь нашей страны.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

ЧОРБА

Чорба — кислый суп с мясом или птицей, в состав которого входит квас из отрубей, заменяемый теперь обычным хлебным квасом. Соотношение кваса и воды в чорбе постоянно — 1:2 (т. е. на каждый литр воды — пол-литра кваса). Для настоящей молдавской чорбы квас обычно готовят особый — из пшеничных отрубей, но, в крайнем случае, можно воспользоваться и покупным квасом. Этот квас кипятят отдельно и вливают в чорбу за 5 мин до полной готовности. Набор продуктов в чорбах в основном постоянен, меняется только мясо — говядина, молодой барашек, петух, куриные потроха — и в связи с этим какой-нибудь один овощной компонент. В чорбу непременно входят морковь, лук, петрушка, сельдерей, помидоры и пряная зелень — порей, укроп, любисток или эстрагон. Сменные компоненты: фасоль, картофель, капуста, сладкий перец, рис (заменяющий в некоторых чорбах картофель).

Овощи в чорбу закладывают свежие, преимущественно молодые и ни в коем случае не обжаренные. Этим чорбы принципиально отличаются от украинских борщей и других так называемых заправочных супов.

Приготовление чорб.

1) На воде варят мясной бульон;

2) опускают в него нарезанные тонкой соломкой основные овощи чорбы;

3) через 10-15 мин опускают сменные компоненты чорбы, указанные в рецепте, за исключением фасоли, которую кладут в бульон вместе с основными овощами, или даже раньше их;

4) когда овощи сварятся, заливают в чорбу перекипяченный квас;

5) заправляют чорбу пряной зеленью, красным перцем, чесноком, иногда лавровым листом и солят;

6) готовой чорбе дают настояться 15-20 мин. Добавляют лимонную кислоту или сок лимона, если она недостаточно кислая. Иногда заправляют сметаной.

Квас для чорбы (из отрубей). Глиняную посуду на 4-6 л наполняют до 1/4 объема пшеничными отрубями, смешанными с горстью кукурузной муки, слегка смачивают холодной водой, затем заливают крутым кипятком, чтобы посуда наполнилась на 3/4, хорошо размешивают и прибавляют 1,5-2 стакана закисших отрубей от прежнего кваса. Если их нет, то смачивают отруби не холодной водой, а простым квасом, если же нет кваса, можно взять молодую веточку вишни, крупно нарубить ее, перемешать с отрубями. Покрывают полотенцем и ставят на сутки в теплое место. Перед употреблением процеживают. Квас можно доливать на четверть или половину отливаемого объема.

ЧОРБА ДЕРЕВЕНСКАЯ

500 г говядины, 20 стручков зеленой фасоли, порезанные на кусочки, 2 помидора, 1-2 картофелины, 1/4-1/8 кочана капусты, 1 луковица, 1 морковь, 1 петрушка (корень и зелень), 0,5

сельдерея (корень и зелень), 1 ст. ложка укропа, 0,5 стебля любистока или 1 ст. ложка сухой зелени любистока, 1 лук-порей, 0,25 ч. ложки красного перца.

ЧОРБА С БАРАШКОМ

500 г молодой баранины, грудинки, 2 ст. ложки промытого риса (вместо картофеля), 1-2 сладких перца (вместо капусты), 2 луковицы, 5 зубчиков чеснока, 2 ст. ложки сметаны для заправки, остальные продукты те же, что и в чорбе деревенской, но петрушки и моркови вдвое меньше.

ЧОРБА ИЗ ПЕТУХА

1 петушок, остальные продукты те же, что и в чорбе с барашком, только без сладкого перца.

ЧОРБА ИЗ ПОТРОХОВ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

500 г потрохов (крылышки, шейка, желудок, сердце, печень) индейки, гуся, курицы, остальные продукты те же, что и для чорбы из петуха.

ЧОРБА УВАРЕННАЯ

500 г телятины, 0,5 л воды, 1 -1,5 стакана кваса, 4-5 картофелин, 1/4 кочана капусты, 3 луковицы, 4 помидора, 0,5 стакана сметаны, 1 морковь, 0,5 петрушки, 0,5 сельдерея, 3-4 лавровых листа, 4-5 зубчиков чеснока, 1 ст. ложка укропа, 0,5 ст. ложки любистока, 1 лук-порей, 0,25 ч. ложки красного перца.

Чорбу уваренную готовят обычно из одного куска телятины. Порядок ее приготовления несколько иной.

Капусту, картофель, лук, морковь, петрушку нарезать кубиками или сравнительно крупными дольками и уложить на дно кастрюли, лучше всего казана, с толстыми стенками. Поверх положить кусок телятины, залить 1-1,5 стакана кипятка, плотно закрыть и поставить в духовку примерно на 1 ч. Затем добавить еще 1 стакан кипятка, перекипяченный квас, сметану, помидоры, соль и снова поставить в духовку на 15 мин. Перед подачей на стол заправить пряной зеленью и чесноком.

ЗАМА

Зама от чорбы отличается прежде всего тем, что в ее состав входит сырое яйцо, взбитое вместе со сметаной. Кроме того, овощной набор замы гораздо уже: только морковь, лук, петрушка, сельдерей, иногда зеленая фасоль, картофель — но их по количеству больше. Вместо кваса для замы используют лимонный сок.

Наконец, заму приготовляют только из курицы, цыпленка, потрохов птицы.

Овощи нарезают тонкой соломкой.

Заправляют заму зеленью укропа и петрушки, красным перцем.

ЗАМА С ЦЫПЛЕНКОМ

1 цыпленок, 2 стакана зеленой фасоли, 4 луковицы (возможен зеленый лук), 2 моркови, 1 петрушка, 0,5 сельдерея, 4 ст. ложки сметаны, 1 яйцо, 1-1,5 лимона (сок и мякоть без косточек), по 1 ст. ложке укропа и зелени петрушки, 0,5 ч. ложки красного перца.

Приготовить бульон из цыплят, опустить в него овощи (фасоль, морковь, петрушку, лук, сельдерей), проварить 15-20 мин на среднем огне, добавить лимонный сок, посолить, довести

до кипения, снять с огня. Тщательно избить яйцо со сметаной в пену, влить порциями в еще не остывший суп и хорошо вымешать, не давая завариться белку. Заправить пряностями.

СЫРБУШКА

Сырбушка — постный суп из молочной сыворотки, которой берут вдвое больше, чем воды.

В Молдавии в настоящую сырбушку используют сыворотку от овечьего молока.

0,5 л воды, 1 л сыворотки, 1 морковь, 1 луковица, 3-4 средних картофелины, 1,5-2 ст. ложки кукурузной муки (или манной крупы), 0,5 ч. ложки семян кориандра.

Сварить в воде целую или разрезанную вдоль пополам морковь и мелко нарезанный лук. Когда вода закипит, положить нарезанный крупной соломкой картофель и, когда он сварится, медленно засыпать через сито кукурузную муку, проварить 5-7 мин, затем влить сыворотку, посолить и добавить кориандр. Через 5 мин сырбушка будет готова.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

БЛЮДА ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

ДРОБ (ГОЛУБЦЫ ИЗ БАРАНЬЕГО САЛЬНИКА)

500 г ливера, 1 бараний сальник, 2 яйца, 6 луковиц, 3-4 ст. ложки тертой брынзы, 10-12 горошин черного перца, 1 ст. ложка укропа и петрушки.

Сердце, легкие, печень барашка обжарить на масле с луком и потушить до полной готовности, а затем пропустить через мясорубку или мелко изрубить. В фарш добавить сырые яйца, соль, молотый перец, пряную зелень и хорошо вымешать. Затем промыть сальник, разрезать его на квадраты размером 15x15 см и на каждый положить фарш, завернув затем как голубцы. Каждый «голубец» обжарить с обеих сторон, после чего уложить все в ряд плотно на противень, посыпать тертой брынзой и поставить в духовку на 10-15 мин.

Дроб подается только горячим, с отварным картофелем и свежими помидорами.

ДРОБ В ТЕСТЕ

150 г муки, 1 яйцо, 1 ст. ложка масла (растительного или топленого), остальные продукты те же, что и в предыдущем рецепте.

Замесить пресное тесто. Очень тонко раскатать его, нарезать на крупные квадраты, на каждый положить фарш и завернуть тесто так, чтобы края его не заходили один за другой, а были бы слеплены тонким швом.

Далее готовить, как дроб из сальника.

ГИВЕЧ ИЗ БАРАШКА

500 г баранины, 1 стакан кипятка, 1-2 ст. ложки масла, 1,5 стакана томатного сока, 2 картофелины, 2 луковицы, 2 помидора, 2-3 стручка сладкого (болгарского) перца, 1 морковь, 1 петрушка, 0,5 кабачка, 0,5 баклажана, 0,5 кочана цветной капусты, 10 стручков фасоли, 8 горошин черного перца, 1 щепотка красного перца, 4 зубчика чеснока, по 1 ст. ложке укропа и петрушки.

Баранину нарезать кусками как для гуляша, обжарить на смеси сливочного и подсолнечного масла, положить в кастрюлю, залить кипятком, прокипятить молодую баранину 20 мин, старую — 50 мин. Добавить нарезанные дольками и предварительно обжаренные картофель, морковь, петрушку, баклажаны. Потушить 10 мин, залить томатным соком,

добавить фасоль, сладкий перец, цветную капусту, посолить и довести до кипения на медленном огне. Положить помидоры, чеснок, пряную зелень, поперчить и поставить в духовку на 15-20 мин.

МУСАКА

Мусака — наиболее распространенное в Молдавии мясное блюдо, половину которого, а иногда и более, составляют овощи. Возможны и совершенно овощные, вегетарианские мусаки.

Особенность приготовления мусаки состоит в том, что все продукты закладывают в нее одновременно, а затем тушат, причем во время тушения за кушаньем не надо следить, поскольку время тушения строго определено. Главное — правильно подготовить и заложить в кастрюлю продукты, предназначенные для мусаки. После этого в течение 1 ч. хозяйка может быть совершенно свободна: печь сама сделает свое дело.

Мясо, используемое в мусаку — баранина, но может быть и телятина. Основные и обязательные овощи в мусаке — лук, баклажаны, помидоры; дополнительные и сменные — капуста, картофель, кабачки. Обычно в мусаке наряду с основными присутствует один из сменных овощей. Пряности для мусаки — чеснок, лавровый лист, черный или красный перец, зелень укропа и петрушки; жиры — подсолнечное масло и сметана.

Приготовление мусаки. Мясо режут на кусочки, как для гуляша, и слегка отбивают. Овощи, за исключением капусты, режут кружками, капусту — соломкой. На дно широкой и неглубокой кастрюли, смазанной сливочным маслом, кладут слой баклажанов, затем слой лука, помидоров, кабачков, на них — слой мяса. Затем слои повторяют. Через каждые 2-3 слоя мусаку пересыпают пряностями. Особенно сдабривают мясной слой в середине, а также верхний овощной слой. Сверху мусаку заливают подсолнечным маслом и сметаной. В духовке мусаку выдерживают 1 ч. Посыпают зеленью. Подают горячей, с соусом, в котором варилась.

Для мусаки с барашком: 500 г баранины, 2 баклажана, 2 помидора, 1 кабачок, 3-4 луковицы, 1/4 кочана капусты, 1-1,5 стакана сметаны, 2 ст. ложки подсолнечного масла, 3-4 лавровых листа, 6-8 горошин черного молотого перца, 1 ст. ложка зелени петрушки, 1 ст. ложка укропа, 1 головка чеснока.

Мусаку можно делать также с мясным фаршем.

Для фарша: 500 г баранины, 2 луковицы, 1 крупная картофелина, 0,5 моркови, 0,5 стакана сметаны, 1-2 яйца.

Баранину пропустить вместе с луком, морковью и сырым картофелем через мясорубку, перемешать, посолить, поперчить и слегка обжарить на подсолнечном масле, после чего смешать со сметаной и сырым яйцом. Этот фарш положить слоями вперемешку с остальными овощами, входящими в мусаку.

КИФТЕЛУЦЕ

Для тефтелей: 500 г говядины, 3 луковицы, 0,5 головки чеснока, 0,5-1 ст. ложка молока или сливок, 1 -2 ст. ложки муки, 3-4 ст. ложки подсолнечного масла.

Для соуса: 1 стакан томатного сока или 3 ст. ложки томатного пюре и 0,5 стакана бульона, 4-5 ст. ложки красного или белого сухого вина, 0,5 моркови, 0,5 корешка петрушки и зелень, 0,5 корешка сельдерея и зелень, 0,5 лука-порея, 6 горошин черного перца, красный перец по вкусу, 1 ч. ложка сахара, 0,5 ст. ложки винного уксуса.

Подготовка тефтелей. Мясо дважды пропустить через мясорубку с луком, перцем, чесноком (половина указанной нормы), добавить молоко, вымешать и разделать чайной ложкой на маленькие шарики диаметром 1,5 см, запанировать их в муке и обжарить на масле в кастрюльке в течение 3-4 мин.

Приготовление соуса. Морковь, петрушку, порей, сельдерей нарезать тонкой соломкой, добавить томатный сок или томат-пюре с бульоном, поджаренную муку, уксус, соль, сахар, пряности и тушить на слабом огне 10-15 мин. В конце тушения влить вино и снять с огня.

Тушение. Тефтели сложить в сотейник в два-три слоя, залить соусом и тушить 20-25 мин на слабом огне. В конце тушения всыпать мелко нарезанный чеснок (половину нормы), зелень петрушки и сельдерея, снять с огня и дать постоять 5-6 мин под крышкой. Подавать кифтелуце в глубоких тарелках вместе с соусом.

МИТИТЕЙ

500 г говядины, 2-3 ст. ложки крепкого мясного бульона, 8-10 горошин черного перца, 0,5 головки чеснока, 0,5 ч. ложки тмина, сода на кончике ножа.

Мясо без пленок пропустить через мясорубку. В фарш добавить соль, перец, половину тертого чеснока, бульон, соду, вымешать и поставить на 4 ч в холодильник. Затем пропустить через мясорубку с трубкой сечением 1-2 см, из которой будет идти масса в виде колбасы. Нарезать эту массу на колбаски длиной 10-12 см (за неимением трубки разделывать на колбаски руками, смоченными в холодной воде) и жарить их на гратаре на сильном огне. Во время жарения смазывать мititеи перышком, смоченным в соленом мясном бульоне и в подсолнечном масле.

Мititеи подают со свежими помидорами, огурцами и луком, посыпают тертым чесноком и зеленью петрушки и сельдерея.

КЫРНЕЦЕЙ

Кырнецей готовят так же, как и мititеи, но не из говядины, а из обезжиренного свиного мяса, и фаршем наполняют тонкие свиные кишки. Соотношение мяса и пряностей то же самое, только количество чеснока немного увеличивается.

Соду в фарш не кладут.

ЦЫПЛЕНОК НА ГРАТАРЕ

1 цыпленок, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ч. ложка красного перца, 6 зубчиков чеснока или 1 ст. ложка муждея, 1 луковица, 1 ст. ложка белого сухого вина, 1 ст. ложка зелени петрушки.

Цыпленка очистить, опалить, разрубить пополам, промыть и положить в посуду разрубленной частью кверху. Посыпать мелко нарезанным луком, половиной перца, зеленью петрушки, посолить, облить вином и оставить на 1 ч. Затем положить каждую половину цыпленка на разогретый и смазанный маслом гратар и обжаривать с обеих сторон попеременно, смазывая маслом. Готового цыпленка обсыпать оставшимся перцем и облить муждеем. Это блюдо можно приготовить не только на углях, но и на решетке в духовке газовой плиты.

МУЖДЕЙ (ЧЕСНОЧНАЯ ЗАПРАВКА ИЛИ ПОДЛИВКА)

1 головка чеснока, 0,25 ч. ложки соли, 0,5 стакана мясного бульона.

Чеснок истолочь с солью в ступке до образования однородной массы и развести мясным или овощным бульоном.

Муждеем заправляют овощные блюда, его подают к блюдам из мяса домашней птицы, особенно если она готовились на гратаре.

ИНДЕЙКА С АБРИКОСАМИ

500-750 г индейки, 1 стакан абрикосов без косточек, 2-3 луковицы, 2 ст. ложки сливочного масла, 0,5 ст. ложки муки, 0,5 стакана томатного сока, 0,5 стакана сухого белого вина, 1 ч. ложка сахара, 0,25 ч. ложки красного перца, 0,5 ч. ложки корицы, 0,5 головки чеснока, 3 лавровых листа, 1 ч. ложка винного уксуса, 1 ст. ложка зелени укропа и петрушки.

1. Индейку нарезать кусками 3х4 см, обжарить на масле, сложить в кастрюлю.
2. Лук нарезать, пассеровать, смешать с томатным соком, сахаром, перцем, корицей, вином.
3. Перемешать индейку с луком, тушить 30 мин.
4. Добавить свежие абрикосы, слегка пассерованную муку, разведенную в виноградном уксусе, лавровый лист, соль и тушить еще 10-12 мин на слабом огне.
5. За 1-2 мин до конца тушения добавить мелко нарезанный чеснок и зелень, снять с огня и дать постоять 5-6 мин. Так же можно приготовить и курицу по-молдавски, но не с абрикосами, а с айвой, кизилом или сливой.

ВИЦЕЛ (ТЕЛЯТИНА С АЙВОЙ)

500 г телятины, 2-3 айвы, 4 ст. ложки сливочного масла, 0,75 стакана томатного сока, 4 луковицы, 2 ст. ложки сухого вина, 0,5 ч. ложки сахара, 1 корень сельдерея, 5 зубчиков чеснока, щепотка красного перца, 0,5 ч. ложки черного молотого перца.

Телячью грудинку нарубить средними кусками, как для рагу (с косточками), посолить, поперчить черным молотым перцем, обжарить в масле до образования золотистой корочки. Затем добавить томатный сок, красный перец, нарезанный соломкой сельдерей, обжаренный в масле лук вместе с маслом и кипятить 10— 15 мин (после закипания) на среднем огне. Добавить нарезанную дольками и обжаренную на масле айву, соль, сахар, вино и кипятить еще 6-7 мин. За 1 мин до готовности всыпать мелко нарубленный чеснок.

РЭСОЛ (СТУДЕНЬ ИЗ ПЕТУХА)

1 петушок (примерно 1 кг), 1-1,5 ст. ложки желатина, 1 морковь, 1 петрушка, 2 луковицы, 0.5 головки чеснока, щепотка красного перца, 3-4 лавровых листа, 6 горошин черного перца.

Петуха разделать: опалить, вынуть потроха, отрубить шейку, крылышки и лапки, с которых снять кожу, предварительно ошпарив их кипятком, а затем отбить деревянным молотком. Оставшуюся тушку разрубить на 4 части. Все продукты сложить в кастрюлю так, чтобы лапки и другие субпродукты были внизу, а крупные куски петуха сверху, добавить мелко нарезанные овощи, залить водой так, чтобы она покрывала мясо не менее чем на 5 см и варить на очень слабом огне 2,5 ч. Затем крупные куски петуха вынуть из бульона, а субпродукты продолжать варить еще 1 ч — 1 ч 20 мин. добавив за 10 мин до готовности лавровый лист и перец. После этого горячий бульон посолить, затем процедить, заправить мелко сеченым чесноком, желатином и залить им разложенные в тарелки куски петуха с субпродуктами. Поставить на несколько часов в холодильник.

КОСТИЦА

500-750 г свинины (поясничная часть), 0,5 стакана сухого белого вина, 1 головка чеснока, по 2 ст. ложки зелени укропа и сельдерея.

Свинину нарезать поперек волокон кусками толщиной 1,5 см (с косточкой или без нее), со всех сторон зачистить от пленки, слегка отбить деревянным молотком, не нарушая структуры мяса и не истончая его, обмакнуть в вино, чуть-чуть посолить, поперчить, дать полежать 15 мин в открытой тарелке и затем обжарить на гратаре или на решетке в духовке в течение 4-7 мин с каждой стороны. Затем уложить костицу в один ряд в плоскую фаянсовую или эмалированную

посуду, посолить, поперчить, обмазать тертым чесноком или полить муждеем, посыпать пряной зеленью, прикрыть крышкой на 3-4 мин и подавать с гарниром из помидоров, жареного лука и картофеля.

МУШКА

Мушку готовят из целых нерезаных кусков отборного, первосортного мяса, обычно это вырезка или задняя часть (окорок). Мушка может быть тушеная, на гратаре и солено-копченая. В первом и во втором случаях используют говяжью вырезку, в последнем — свиной окорок. Ниже дан рецепт мушки молдавской.

1 свиной окорок (задняя часть), 10 л саламура (на 10 л воды 1 кг соли), 25 зерен душистого перца, 5 бутонов гвоздики, 8 лавровых листьев, 3 ч. л. кориандра.

Пряности и соль залить кипятком, размешать, остудить.

Из окорока вырезать кости, а мякоть разрезать на прямоугольные куски толщиной 8-10 см, оставив на них слой сала в 1-1,5 см. Куски уложить в глубокую посуду (фарфоровую, керамическую, эмалированную), залить подготовленным заранее саламуром и оставить в холодном месте на 85-90 ч. Затем мясо вынуть из саламура, подвесить на крюке или веревке, чтобы стек весь саламур, и 2 ч. коптить дровами твердой породы при температуре 70-80oC. Прокопченную мушку опустить в кипяток (85oC) и прогревать в течение 2 ч. После этого вынуть, подвесить, охладить и употреблять не ранее чем через 6 ч.

ОВОЩНЫЕ БЛЮДА

Ниже приводятся основные виды молдавских овощных блюд: 1) из целиком отваренных или печеных овощей; 2) из жареных измельченных овощей; 3) из фаршированных тушеных овощей; 4) из пюреобразных, взбитых овощей.

Все эти блюда употребляются обязательно с национальными молдавскими соусами — саламуром, винно-овощным маринадом, сметано-томатными заливками, муждеем или скордолей. Рецепты соусов даются ниже отдельно.

ОВОЩНЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ПОПУШОЙ (КУКУРУЗА ОТВАРНАЯ)

Молодые початки кукурузы очистить от листьев, промыть, уложить в кастрюлю, залить кипятком, хорошо укрыть листьями, снятыми с початков, и варить при тихом кипении до мягкости. Готовую кукурузу полить сливочным маслом и посыпать солью.

ПОПУШОЙ С САЛАМУРОМ (КУКУРУЗА ПЕЧЕНАЯ)

Початки кукурузы испечь на углях, быстро смыть струёй горячей воды остатки золы и облить саламуром.

АРДЕЙ (ПЕРЕЦ ЖАРЕНЫЙ)

Сладкий перец (стручки, разрезанные на четвертинки) обжарить в подсолнечном масле до золотистого цвета, переложить в тарелку, полить винным уксусом, посыпать солью, накрыть крышкой и дать постоять 15 мин.

Точно так же готовят гогошары, кабачки, баклажаны.

ПЕРЦЫ, БАКЛАЖАНЫ, КАБАЧКИ ФАРШИРОВАННЫЕ

Перцы, баклажаны, молодые кабачки очистить от плодоножек и семян (с молодых кабачков срезать также верхнюю кожуру) и начинить овощным фаршем, в состав которого входят мелко нарубленные лук, морковь, капуста, взятые в равных долях, и десятая от их общего объема часть петрушки и сельдерея. Все овощи и пряные коренья, идущие на фарш, предварительно обжарить в масле. Обжарить также баклажаны, перцы и кабачки в начиненном виде. Затем сложить их в глубокую металлическую или керамическую посуду, залить соответствующими заливками и поместить в духовку на 30-45 мин для запекания.

Заливка для баклажанов — сухое белое вино (0,5 стакана на 8 баклажанов) и соус-маринад (1,5 стакана).

Заливка для кабачков — томатный сок (0,5-1 стакан на 4 кабачка) и тертая брынза (0,5—0,75 стакана).

Заливка для перцев — соус из сметаны пополам с томатным соком (2 стакана соуса на 12-15 перцев).

ФАСОЛЬ (ИЛИ ЧЕЧЕВИЦА) ОТВАРНАЯ

2 стакана фасоли, 1 луковица, 1 петрушка, 1 морковь, 0,5 корня сельдерея.

Фасоль промыть, залить холодной кипяченой водой на 10-15 ч, воду слить, снова промыть, залить водой в объеме размокшей фасоли и варить на медленном огне, не мешая, пока вся вода не выкипит.

Солить можно лишь тогда, когда фасоль сделается мягкой. После этого доваривать еще 10 мин, следя за тем, чтобы не разварилась.

Вместе с фасолью независимо от того, как она будет использоваться в дальнейшем, отварить целиком луковицу, петрушку, морковь, сельдерей, которые в конце варки вынуть из фасоли.

Отварную фасоль едят с горячим подсолнечным маслом и жареным луком.

Так же готовят и чечевицу, но она варится значительно быстрее.

ФАСОЛЬ, ВЗБИТАЯ С МУЖДЕЕМ

2 стакана фасоли, 2 ст. ложки подсолнечного масла, 2 луковицы, 1 ст. ложка муждея (см. ниже) или 6 зубчиков чеснока, по 1 ст. ложке зелени укропа и петрушки.

Отваренную, еще не остывшую фасоль протереть сквозь сито, а затем взбивать вилкой, постепенно добавляя в нее горячее подсолнечное масло, мелко нарезанный лук, чеснок или муждей, до образования легкой эластичной массы. После этого посыпать зеленью укропа и петрушки и подавать.

Можно использовать и жареный лук. Тогда его норму надо увеличить вдвое.

СОУСЫ И ЗАПРАВКИ

СОУС-МАРИНАД

4 луковицы, 1 морковь, 1 петрушка, 0,5 сельдерея, 4 ст. ложки подсолнечного масла, 4 ст. ложки томатного сока или 2 ст. ложки томатного пюре, 0,75-1 стакан мясного бульона, 0,5-1 ст. ложка винного уксуса или сок 0,5 лимона, 1 ч. ложка сахара, 0,25 ч. ложки красного перца, 2 лавровых листа.

Лук, морковь, петрушку, сельдерей нарезать тонкой соломкой, пассеровать на масле, добавить томатный сок или пюре, бульон, потушить 10-12 мин, заправить сахаром, уксусом, посолить, дать вскипеть и охладить в стеклянной или фарфоровой посуде.

САЛАМУР

Раствор соли из расчета 1:10 (на 1 стакан воды — 1 ч. ложка соли), 15-20 зерен кориандра (1 ч. ложка), 1 зерно душистого перца, 1 бутон гвоздики, 1 лавровый лист.

Пряности растереть с солью, сделать раствор, дать настояться трое суток.

МУЖДЕЙ (ЧЕСНОЧНАЯ ЗАПРАВКА ИЛИ ПОДЛИВКА)

1 головка чеснока, 0,25 ч. ложки соли, 0,5 стакана мясного бульона.

Чеснок истолочь с солью в ступке до образования однородной массы и развести мясным или овощным бульоном.

Муждеем заправляют овощные блюда, его подают к блюдам из мяса и домашней птицы, особенно если они готовились на гратаре.

СКОРДОЛЯ (ОРЕХИ С ЧЕСНОКОМ)

20 грецких орехов, 100 г белого хлеба, 0,5 стакана подсолнечного масла, 1 ч. ложка уксуса или сок 0,5 лимона, 0,5 головки чеснока.

Орехи истолочь в фарфоровой ступке, прибавить чеснок, растереть, добавить намоченный в воде и отжатый белый хлеб (без корочек) и растирать эту массу в эмалированной посуде, постепенно добавляя понемногу растительное масло. Когда масса загустеет, влить лимонный сок или виноградный уксус и вновь перемешать.

Если скордоля слишком густа, а ее подают в качестве соуса, то можно разбавить ее бульоном. Скордоля идет к отварным блюдам — отварному мясу, ракам, овощам. Иногда ее едят со свежими огурцами, как салат.

СОЛЕНИЯ

КАБАЧКИ СОЛЕНЫЕ

10 кг кабачков, 15-20 стеблей укропа, 20 листьев хрена, 3-4 головки чеснока, 2-3 стручка красного жгучего перца, 20 листьев сельдерея, 100 листьев вишни, 50 листьев черной смородины, 80 стеблей эстрагона, 5 л воды, 1,5 стакана соли.

Кабачки промыть со щеткой в теплой воде, срезать хвостики и плодоножки, сделать наколы острой деревянной палочкой толщиной в спичку. Уложить в бочку рядами. Пряности уложить на дно, в середину бочки и поверх кабачков. Залив рассолом, оставить для брожения на 2 дня, затем долить рассол так, чтобы он хорошо покрыл овощи, и поставить в холодное место (погреб) на 1 месяц, после чего кабачки готовы. Крышку обернуть в холстину. Кабачки крайне нежны и быстро портятся. Поэтому солеными их долго не держат, стараясь употреблять в пищу быстрее, чем огурцы.

БАКЛАЖАНЫ КВАШЕНЫЕ

10 кг баклажанов, 5-7 шт. моркови, 4-7 шт. петрушки, 5 -7 стеблей сельдерея, 10 шт. сладкого перца, 2 пучка укропа, 2-3 головки чеснока, 5 л воды, 1,25 стакана соли.

Отобрать баклажаны (лучше всего поздних сортов) одинаковой величины, зрелые, без повреждений, промыть их в холодной воде, срезать плодоножки и погрузить на 5 мин в кипящую воду, после чего охладить и разрезать вдоль, но не полностью, а так, чтобы у завязи и плодоножки баклажаны оставались целыми. Затем хорошо вымытую и пропаренную бочку

выложить листьями капусты, на капусту посыпать нарезанные соломкой овощи и измельченные пряности, уложить два ряда баклажанов, вновь посыпать овощами, и так чередовать до верха бочки. Сверху положить пряности, укрыть холстом и крышкой и придавить грузом. Залить соленым рассолом и оставить на сутки для брожения. Потом долить рассол и поставить в погреб на 1 месяц.

БАКЛАЖАНЫ КВАШЕНЫЕ ФАРШИРОВАННЫЕ

Квашение баклажанов можно несколько видоизменить. Все овощи и пряности уложить не между рядами баклажанов, а в разрез каждого из них, причем так, чтобы фарш держался, каждый баклажан обвязать стебельком сельдерея. Бочку выложить капустными листьями более плотно, причем поверх также положить капустные листья.

Для приготовления рассола следует взять 1,5 стакана соли на 5 л воды. В остальном поступать так же, как указано в предыдущем рецепте. Норма продуктов та же.

МОЛОЧНО-ЯИЧНЫЕ БЛЮДА

БРЫНЗА С ЯЙЦОМ

250 г брынзы, 1-2 яйца, 100 г шпика, 1 ст. ложка укропа, 1 ст. ложка зелени петрушки, 0,25 ч. ложки красного перца.

Брынзу нарезать прямоугольниками толщиной 1 см, залить кипятком. Шпик нарезать пластинками, поджарить на сковороде. Яйца взбить. Брынзу вынуть из кипятка, опустить во взбитые яйца и обжарить на сковороде с салом. Пересыпать пряностями.

СКРОБ С БРЫНЗОЙ

Скроб — род омлета, но без муки, а с различными наполнителями, чаще всего с брынзой или овощами — помидорами, баклажанами, картофелем.

4 яйца, 0,5 стакана молока, 4 ст. ложки подсолнечного масла, 0,5 стакана тертой брынзы, 0,5 головки чеснока, 1 ст. ложка укропа, 1 ст. ложка петрушки, 0,25 ч. ложки красного перца.

Яйца взбить, развести молоком, вылить на разогретую сковороду с маслом и помешивать, чтобы ускорить загустение. До того, как скроб загустеет, засыпать в него тертую брынзу.

СКРОБ С ОВОЩАМИ

2 помидора или 2 картофелины или 1 баклажан, 1-2 луковицы, 4-5 ст. ложек подсолнечного масла, остальные продукты те же, что и в предыдущем рецепте.

Помидоры или баклажаны нарезать кружочками, обвалять в муке и поджарить в масле с мукой, после чего залить их начинающим густеть скробом с другой сковороды, посыпать тертой брынзой.

Картофель предварительно натереть на крупной терке, обжарить с луком в масле на сковороде, выровнять в пласт и залить взбитыми с молоком яйцами, после чего готовить как обычный скроб (см. выше).

Огонь в начале жарения скроба большой, затем по мере загустения массы убавляется, чтобы дно скроба не зажарилось. Когда же дно скроба загустеет, а верх будет еще жидковат, скроб следует поставить на 2-3 мин в разогретую духовку (или собрать с боков сковороды к середине горкой — при наплитном приготовлении).

МУЧНЫЕ БЛЮДА И ИЗДЕЛИЯ

МАМАЛЫГА

Мамалыга — традиционное молдавское национальное блюдо. Оно вошло в употребление с конца XVII в. в связи с распространением посевов кукурузы в Молдавии. Широко бытует ошибочное мнение, что мамалыга якобы заменяет в Молдавии хлеб. Это неверно. Молдаване искони употребляют в пищу пшеничный хлеб. Мамалыга же является наиболее распространенным и любимым блюдом. Молдаване любовно называют ее мамалигуцэ.

Приготовление настоящей мамалыги требует определенных навыков и точного знания всех операций. Немалое значение имеет и качество муки и количество воды.

Для мамалыги следует брать только кукурузную муку мелкого помола, предварительно хорошо просушенную в духовке и просеянную через сито. Посудой служит обычно казанок — чугунный котелок с толстыми стенками и дном. В казанке нагревается подсоленная вода, в которую, когда она закипает, всыпают кукурузную муку. Идеальное соотношение муки и воды обычно достигается в результате многократного опыта и зависит в ряде случаев от их качества в каждой конкретной местности. Примерное, самое стандартное соотношение: 400 г муки на 1,2-1,25 л воды, т. е. по весу 1:3. Соотношение по объему менее точно, но примерно то же самое: 2 стакана кукурузной муки на 6 стаканов воды.

Муку всыпают в кипящую подсоленную воду разными способами: 1) тонкой струйкой, непрерывно помешивая, 2) через сито, непрерывно помешивая; 3) вначале всыпают не более горсти муки, которая несколько сбивает кипение воды, а затем, когда вода закипает вновь, всыпают сразу всю остальную муку.

Чтобы не образовывались комки, в центр казанка ставят деревянную мешалку (лопаточку, скалку). Варится мамалыга при медленном кипении в течение 25-30 мин. причем ее все время следует размешивать, прижимая мешалку к стенкам казанка. Затем огонь еще более уменьшают и, непрерывно помешивая, варят мамалыгу еще 10-15 мин до полного загустения. Для определения готовности мамалыги в нее опускают вертикально скалку и быстро вращают ее ладонями. Если мамалыга не пристает к скалке — она готова.

Когда мамалыга загустеет, ее отделяют смоченной в воде ложкой от стенок казанка и оставляют еще на некоторое время на огне, чтобы она пропеклась со дна и лучше отставала от казанка. Затем казанок хорошенько встряхивают несколько раз и опрокидывают мамалыгу на разделочную доску или на чистую скатерть, но не на блюдо, иначе мамалыга отпотеет и станет невкусной. Правильно сваренная мамалыга должна точно сохранять форму и очертания казанка и не разваливаться при вытряхивании. Затем мамалыгу режут на куски суровой ниткой или деревянным ножом и сдабривают брынзой, молоком, яйцами, чесноком. Иногда мамалыгу варят вместе с молоком (это блюдо называется балмуш) или начиняют брынзой шарики из мамалыги (урс).

МАМАЛЫГА С БРЫНЗОЙ

400 г кукурузной муки, 1,2 л воды, 1 ч. ложка соли, 1-1,5 стакана тертой брынзы, 4 луковицы, 100 г сливочного масла.

Сварить мамалыгу (см. выше), разрезать на куски, подать отдельно тертую брынзу и жареный в масле лук.

МАМАЛЫГА С МОЛОКОМ

400 г кукурузной муки, 1,2 л воды, 1 ч. ложка соли, 1 л молока.

Сварить мамалыгу (см. выше), разрезать на мелкие кусочки, залить молоком.

МАМАЛЫГА С ЧЕСНОКОМ

400 г кукурузной муки, 1,2 л воды, 1 ч. ложка соли, 4 ст. ложки сливочного масла, 1

головка чеснока.

Сварить мамалыгу (см. выше), разрезать на мелкие кусочки и еще горячую залить растопленным маслом с толченым чесноком.

МАМАЛЫГА С ЯЙЦОМ

400 г кукурузной муки, 1,2 л воды, 1 ч. ложка соли, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца.

Сварить мамалыгу (см. выше), дать ей совершенно остыть, нарезать на небольшие плоские квадратики, обмакнуть их во взбитые яйца и обжарить с обеих сторон на сливочном масле.

УРС (ШАРИКИ ИЗ МАМАЛЫГИ)

400 г кукурузной муки, 1,93 л воды, 1 ч. ложка соли, 1 стакан тертой брынзы.

Сварить более жидкую, чем обычно, мамалыгу, разделать ее ложкой на куски величиной с небольшое яблоко, сделать в каждом куске выемку, заполнить ее 1-2 чайными ложками брынзы, скатать в руках в шарик и испечь (точнее допечь) в золе.

Урс готов, когда он подрумянится сверху, а внутри брынза расплавится.

БАЛМУШ (МАМАЛЫГА МОЛОЧНАЯ)

400 г кукурузной муки, 1,25 л молока, 0,25 л воды, 1 ч. ложка соли (если брынза соленая — 0,5 ч. ложки), 1 стакан тертой брынзы.

Молоко разбавить водой, вскипятить и сварить на нем мамалыгу жиже обычной. Затем прибавить тертой брынзы и тщательно размешать до образования однородной массы. Подавать горячей со сметаной.

ПЛЭЧИНТА

Плэчинта — это пироги из пресного вытяжного теста с различной начинкой, преимущественно с брынзой, творогом или отварным картофелем.

Продукты для теста: 500 г пшеничной муки, 1 стакан теплой кипяченой воды (35°С), 1 ч. ложка соли (без верха), 3 ст. ложки подсолнечного масла.

1. Из указанных компонентов замесить не очень крутое тесто. Если окажется крутым, добавить немного воды. Тесто хорошо вымешать: сначала 15-20 мин ложкой в посуде, затем руками на доске, после чего выбить тесто о стол (доску) и поставить на 10 мин в теплое место, накрыв подогретым полотенцем или теплой кастрюлей.

2. Разрезать тесто на несколько кусков величиной с яблоко или яйцо, раскатать каждый кусок скалкой.

3. Каждый кусок растянуть осторожно во все стороны на доске или на столе, покрытом скатертью, так, чтобы тесто стало тонким, как бумага. Дать тесту полежать несколько минут.

4. Приготовление плэчинты. Несколько кусков растянутого теста (обычно 3-5) уложить один на другой, смазывая каждый маслом, и в середину образовавшегося слоеного коржа положить начинку (брынзу, творог, лук и яйцо, черешню или вишню, можно мясо), разровнять ее, завернуть плэчинту, свободно перекрыв края коржа над начинкой, не защипывая, положить плэчинту на противень верхом вниз, смазать маслом, смешанным с яйцом, и выпечь в духовке на умеренном огне в течение 15-20 мин.

Готовую плэчинту обильно смазать сливочным маслом.

Есть горячую, с пылу-с-жару.

ПЛЭЧИНТА С БРЫНЗОЙ (1)

1 стакан тертой брынзы, 6-7 картофелин, 1 луковица, 1 яйцо, 3 ст. ложки подсолнечного масла, 0,25 ч. ложки красного перца.

Картофель отварить, сделать пюре, смешать с пережаренным на масле луком, вбить яйцо, перемешать, всыпать брынзу, тщательно растереть в однородную массу. Стараться сделать это как можно быстрее, пока картофельное пюре горячее.

ПЛЭЧИНТА С ТВОРОГОМ

500 г творога, 50 г сливочного масла, 3-4 яичных желтка, 0,5 стакана молока, 1 ст. ложка муки, 0,5 ч. ложки соли.

Творог растереть с маслом, посолить, вбить яйца, добавить молоко и муку, также растерев.

ПЛЭЧИНТА С ЛУКОМ И ЯЙЦОМ

1 стакан мелко нарезанного зеленого лука, 4 яйца, по 2 ст. ложки укропа и зелени петрушки, 6 горошин черного перца, 2 ст. ложки сливочного масла.

Крутые яйца и зеленый лук мелко изрубить, смешать со сливочным маслом, перцем, солью и мелко рубленной зеленью укропа и петрушки.

ПЛЭЧИНТА С ЧЕРЕШНЕЙ ИЛИ ВИШНЕЙ

2 стакана черешни или вишни, 1,5 ст. ложки сахара.

Из ягод удалить косточки, пересыпать сахаром, дать постоять 15-20 мин, слить сок, после чего начинять плэчинты.

ВЕРТУТА

Вертута — пирог-рулет из вытяжного теста. Иногда для вертут используют то же тесто, что и для плэчинты, но чаще готовят тесто с добавлением яиц при обратном соотношении масла и воды (по сравнению с тестом плэчинты).

Продукты для теста: 2 стакана муки, 1 яйцо, 0,5 стакана подсолнечного масла, 2 скорлупки теплой воды, 0,5 ч. ложки соли

Яйцо взбить, масло и воду слегка подогреть. Из указанных компонентов замесить тесто. Тесто месить до тех пор, пока оно не будет эластичным и не перестанет прилипать к рукам. Затем скатать в шар, накрыть теплым полотенцем и дать постоять 30 мин. После этого разрезать на 2-4 части и на чистой скатерти, посыпанной мукой, вначале слегка раскатать каждый колобок, а потом растянуть руками во все стороны до толщины бумаги.

Приготовление вертуты. Каждый растянутый «блин» смазать сливочным маслом, покрыть тонким слоем начинки и завернуть довольно туго в жгут-рулет, который в свою очередь свернуть спиралью, смазать яйцом. Выпечь вертуту на противне в духовке. После выпечки смазать маслом.

Начинки для вертут. Обычные начинки для вертут: брынза, творог, мясо, лук, яблоки.

ПРОДУКТЫ ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ НАЧИНОК

Для брынзовой: 1 стакан тертой брынзы, 2 ст. ложки сливочного масла.

Для мясной: 250 г мясного фарша (из вареного мяса), 2 ст. ложки сливочного масла, 3

луковицы, 8 горошин черного перца, 1 ст. ложка зелени укропа, соль по вкусу.

Для луковой: 5-6 луковиц, 3 ст. ложки сливочного масла, перец и соль по вкусу.

Для яблочной: 300 г яблок (натереть на терке), 50 г сахара, 25 г сухарей из белого хлеба.

ВЭРЗЭРЕ

Вэрзэре — пирог с квашеной или свежей капустой. Тесто для вэрзэре замешивают на воде и масле, взятых в равных количествах. Количество муки при этом не устанавливается: ее берут столько, сколько потребуется для некрутого теста на определенное количество жидкости. Поэтому муку постепенно подсыпают в жидкость. Обычно на стакан жидкости (масла с водой) идет примерно 2 стакана муки. Тесто для вэрзэре долго вымешивают до гладкости, выстаивают под теплой салфеткой 15-20 мин, после чего раскатывают как для лапши и нарезают на квадраты 20 х 20 см, каждый из которых начиняют капустным фаршем, защипывают в форме конверта, соединяя противоположные углы квадрата, смазывают яйцом. Выпекают на противне в умеренно нагретой духовке. После выпечки смазывают сливочным, топленым или подсолнечным маслом.

Для теста: 0,5 стакана воды, 0,5 стакана подсолнечного масла, приблизительно 2 стакана пшеничной муки.

Для начинки: 2 стакана квашеной капусты или 1 небольшой кочан свежей капусты, 3 луковицы, 2 ст. ложки подсолнечного масла, 2 крутых яйца, 0,5 ч. ложки молотого черного перца, 1-2 ч. ложки сухого шалфея (порошком), 2-3 ч. ложки змееголовника молдавского (мелисса), 0,5-1 ч. ложка розмарина с порошком.

Из квашеной капусты отжать сок. Свежую капусту посечь. Затем и ту и другую обварить кипящим квасом, отжать, обжарить на масле, добавив розмарин, смешать с пассерованным луком, рубленым яйцом, молотым черным перцем и солью, ввести остальные пряности в виде порошка.

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

КУКУРУЗНОЕ ПИРОЖНОЕ

1 стакан кукурузной муки, 100 г сливочного масла, 150 г сахарной пудры (или песка), 10 яиц, 1-2 ч. ложки корицы.

Желтки, масло, сахар растереть добела. Белки взбить в пену. Соединить все, постепенно добавлять муку и корицу и все хорошо вымешать. Полученную массу выложить на противень, смазанный маслом, разровнять и выпечь в духовке на очень слабом огне в течение нескольких минут.

Готовую, еще мягкую запеченную массу нарезать на куски и залить горячим медом, сделав наколы вилкой.

ГОГОШЬ (ПЕЧЕНЬЕ)

240 г пшеничной муки, 150 г сливочного масла, 100 г сахарной пудры, 4 желтка, 100 г очищенных грецких орехов.

Желтки, масло, сахар растереть добела, смешать с мукой. Тесто хорошо вымесить, раскатать в пласт толщиной 1 см и вырезать круглой формочкой печенье диаметром 2,5 см, в центре каждого продавить пальцем небольшое углубление.

Печенье смазать яйцом, посыпать дробленым орехом и выпечь в духовке на среднем огне, а затем положить в углубление по 1 ягодке вишневого варенья.

СЕМИЛУНЭ (ПЕЧЕНЬЕ)

320 г муки, 280 г сливочного масла, 280 г сахарной пудры, 10 желтков (крутых), 200 г мармелада, 1 лимон (сок и цедра).

Для глазури: 100 г сахара, 1 десятая ложки лимонного сока, 2 ч. ложки сухой лимонной цедры или цедра с 1 лимона.

Муку, растопленное масло, сахар, крутые желтки, предварительно протертые сквозь сито, а также лимонный сок и тертую цедру смешать и растереть вначале ложкой, а затем руками до образования однородного теста. Тесто раскатать в пласт толщиной 3-4 мм, стаканом вырезать из него печенье в форме полумесяца и выпечь на противне в духовке на слабом огне. Затем печенье по двое склеить мармеладом и покрыть лимонной глазурью.

ЯБЛОКИ, В СЛОЕНОМ ТЕСТЕ

Для теста: 400 г муки, 400 г сливочного масла, 4 желтка, 100 г сухого белого вина, 0,5 стакана сметаны, 1 ч. ложка соли.

Для начинки: 6-8 яблок, 6 ч. ложек сахарной пудры, 1 ч. ложка корицы молотой, 6 ч. ложек варенья.

Некрупные яблоки сладких сортов очистить от кожуры и семян, но не вырезать сердцевины насквозь. Варенье, сахар, корицу смешать и каждое яблоко начинить 1,5-2 ч. ложками этой смеси. Затем раскатать слоеное тесто в пласт толщиной 2-3 мм, нарезать его квадратиками, соответствующими величине яблок, и в каждый квадрат завернуть по яблоку. «Кульки» положить швом вниз на противень, смоченный водой, смазать яйцом, выпечь в духовке до зарумянивания и обсыпать сахарной пудрой.

Приготовление слоеного теста. Муку, сметану, желтки, вино, соль вымешивать до тех пор, пока тесто не начнет отставать от рук. Оставить тесто укрытым на 15-20 мин. Затем раскатать в пласт толщиной 0,5 см, на середину пласта положить половину подготовленного масла, размазать его, сложить пласт вдвое, сверху положить другую половину масла и вновь сложить пласт, после чего края теста со всех сторон защипать и раскатать его как можно тоньше, следя, однако, за тем, чтобы масло не прорвало края теста. Затем пласт теста сложить в 4 слоя, дать «отдохнуть» ему 10 мин и снова раскатать. Эту операцию повторить 4 раза, причем каждый раз давать тесту «отдыхать» по 10 мин. В последний раз раскатать пласт теста до толщины 2-3 мм.

Слоеное тесто следует раскатывать в прохладном помещении, а не в нагретой кухне.

АЛЬВИЦА

500 г сахара, 250 г патоки, 1,5 стакана отвара мыльного корня, 200 г очищенных грецких орехов, 0,25 палочки ванили или ванилин на кончике ножа.

Приготовление альвицы состоит из четырех самостоятельных операций, каждая из которых имеет свои правила: приготовление карамели, отвара мыльного корня, соединение и уваривание их в альвичную массу и, наконец, соединение альвичной массы с орехами и ванилью.

Приготовление карамели. В кастрюле вскипятить ровно 170 г воды (треть от веса сахара), всыпать сахар, довести до кипения, снять пену, добавить патоку, вновь довести до кипения, процедить сквозь сито и уварить до карамельной пробы, т. е. до такого состояния, когда взятая проба — комочек карамели — при охлаждении в воде легко дробится.

Отвар мыльного корня. Мыльный корень разрезать на куски по 3-4 см, промыть в холодной воде, а затем заполнить им посуду на 1/3, остальные 2/3 залить водой. На медленном огне уваривать 4 ч до получения отвара темно-коричневого цвета. Процедить сквозь сито,

взбить.

Альвичная масса. Во взбитый отвар мыльного корня тонкой струйкой влить разогретую карамель, все время помешивая деревянной лопаточкой, а затем поставить его на огонь и, не переставая мешать, доварить до готовности, которую определить следующим образом: на кончик деревянной лопаточки взять немного сваренной альвичной массы так, чтобы образовалась сосулька: если через несколько минут застывшая сосулька легко дробится от удара ножом, то альвичная масса готова.

Приготовление альвицы. Альвичную массу снять с огня, добавить в нее орехи, ванилин, быстро и хорошо перемешать и выложить в деревянный плоский ящик, застеленный пергаментом. Когда альвица окончательно застнет, нарезать ее прямоугольниками.

НУГА ОРЕХОВАЯ

500 г сахара, 25 г сахарной пудры, 1 стакан меда, 1 стакан воды, 300 г грецких очищенных орехов, 10 белков, 0,25 палочки ванили или ванилин на кончике ножа, либо 1 ч. ложка сухой лимонной цедры или цедра с 1 лимона.

Сахар, мед, воду сварить почти до карамельной пробы (см. рецепт выше). Белки взбить в плотную пену, перемешать с сахарной пудрой и залить медово-сахарной карамелью, а затем, непрерывно помешивая по дну деревянной лопаточкой, уварить на слабом огне до состояния полутвердого шарика. (В чашку с холодной водой влить несколько капель массы и соединить ее в шарик. Если шарик твердый — масса готова). К массе добавить дробленые орехи, ваниль или цедру, перемешать, выложить на пергамент, раскатать в пласт толщиной 1,5— 2 см, и после охлаждения нарезать на кусочки.

КИТОНОАГЭ (ПАСТИЛА ИЗ АЙВЫ)

1,8 кг айвы, 4 яблока, 400 г сахара, 1 лимон (сок, мякоть и цедра), 1 стакан сахара, 0,5 стакана воды.

Некрупную айву нарезать на четвертушки, очистить от сердцевины и припустить на очень слабом огне. Через несколько минут добавить яблоки, так же разрезанные на четвертушки и очищенные от косточек. Варить до первых признаков мягкости (когда легко входит спичка), затем протереть сквозь сито, прибавить сахар, лимонный сок, цедру и снова варить до загустения, все время помешивая. Густую пастилу выложить на доску, слегка смоченную водой, разровнять ножом в пласт толщиной 1 см, прикрыть марлей так, чтобы она была на 0,5-1,5 см над поверхностью пастилы и поставить в сухое, проветриваемое место на 2 дня. Когда пастила высохнет, нарезать кусками (3х2 см), обвалять в сахарной пудре.

ПЕЛТЯ

Пелтя — особый вид варенья, изготовляемого не из ягод и фруктов, а из их соков или отваров. Сок используется в тех случаях, когда ягоды костисты (малина и ежевика). Отвар используется в тех случаях, когда фрукты содержат большое количество пектина, т. е. желирующего вещества (обычно это айва и яблоки).

Варят пелтю осторожно, на слабом огне, чтобы она не переварилась, иначе она не загустеет как надо. Горячая пелтя жидка, но при остывании густеет и прозрачна, как желе. Ее переливают из таза в банки в горячем состоянии.

ПЕЛТЯ МАЛИНОВАЯ ИЛИ ЕЖЕВИЧНАЯ

1 л ягодного сока, 1 кг сахара.

Сок из ягод отжать небольшими порциями сквозь двойную марлю или бязь, дать ему отстояться и затем распустить в нем сахар из расчета 1:1 и варить, как варенье, снимая пену.

ПЕЛТЯ ЯБЛОЧНАЯ

2 кг очищенных яблок, 1,75 л воды, 1-1,75 кг сахара (1 кг сахара на 1 л яблочного отвара).

Отобрать яблоки твердые, но сладкие. Фрукты вымыть, затем разрезать на четвертушки, каждую четвертушку — поперек пополам. От семечек и кожуры яблоки не очищать. Чтобы яблоки не темнели во время чистки, положить их в холодную воду. Варить под крышкой на слабом огне. При этом яблоки нельзя мешать, иначе они разварятся. Через 15 мин слить отвар через сито в другую посуду, накрыть ее ситом и высыпать на него яблоки, чтобы стекли самые густые фракции отвара. Держать так в течение получаса. Отстоявшийся отвар вновь процедить сквозь чистую марлю. На 1 л очищенного отвара взять 1 кг сахара, распустить постепенно в отваре и варить пелтю, причем пока сахар не распустится, огонь сделать очень слабым.

(1) В рецептах плэчинты даны указания только по приготовлению начинки. О приготовлении теста и плэчинты см. выше.

Закавказская кухня

Закавказье — самая разнообразная по растительности часть СССР, самая насыщенная по ассортименту сельскохозяйственных культур. Виноград, лимоны, мандарины, чай, гранаты, инжир, грецкие орехи, десятки видов и сортов абрикосов, персиков, слив, тута, миндаля и в то же время кукуруза, чумиза, полба, бобовые, эфироносы, пряные травы, овощные и бахчевые культуры. И вместе с этим — овцеводство, птицеводство, мясное и молочное скотоводство, пчеловодство, развитое сыроделие.

Горный характер всего края, влияние Черного моря с запада и Каспийского с востока, цветущие долины и предгорья, высокогорные альпийские луга — все это отличает и выделяет Закавказье с его субтропической природой средиземноморского типа. Эти общие черты объединяют и влажные субтропики Колхиды и Ленкорани, и сухие субтропики Куринской и Ереванской низменностей, и идеальный средиземноморский климат Алазанской долины, похожий на климат южного подножья Итальянских Альп. Для всех районов характерны продолжительное жаркое лето, обилие солнца, мягкая зима. Вот почему можно считать, что грузины, азербайджанцы и армяне живут в целом в сходных природных условиях, имеют много общих черт в направлении сельского хозяйства своих республик и потому, вполне естественно, используют в своем питании во многом сходное и даже одинаковое растительное и животное сырье. Этим, конечно, объясняется сходство их национальных кухонь.

Но не только природные условия, но и историческая обстановка, в которой на протяжении десятков веков шло развитие народов Закавказья, была во многом сходной.

Раннее возникновение государственной самостоятельности Армении, Грузии и Азербайджана и высокое развитие национальной культуры закавказских народов, их связи с древнейшими государствами Ближнего Востока и Средиземноморья, в частности с Римом и Византией, а затем разрушение древнейшей цивилизации и национальных традиций в результате завоеваний и длительное порабощение со стороны соседних мусульманских государств — арабских халифатов, Ирана и Турции, — все это оказало серьезное влияние на материальную культуру армян, грузин и азербайджанцев. Часть блюд грузинской и армянской кухни получила тюркские наименования, распространенные и в соседнем Азербайджане, а также в Иране и Турции, что нередко затрудняет определение истинной национальной принадлежности того или иного блюда, заставляя формально по названию относить его к турецким, иранским или азербайджанским, в то время как оно является, быть может,

грузинским или армянским по происхождению и содержанию.

Размежевание закавказских кухонь по национальным признакам затрудняется еще и тем обстоятельством, что целый ряд одинаковых блюд приобрел распространение по всему Закавказью независимо от национального или историко-географического района. Возьмем, например, всем известный шашлык или пловы. Хотя последние под именем «палав» распространены у армян, а под названием «шилаплави» у восточных грузин, тюркское название, а также происхождение и особенности технологии указывают на определенный тюркско-иранский источник пловов, что позволяет отнести их к ассортименту азербайджанской национальной кухни. Иначе обстоит дело с шашлыком. Это блюдо, считающееся в России и во всем мире типичным кавказским блюдом, знакомо вообще многим пастушеским, скотоводческим народам, особенно горным. Что же касается названия — шашлык, то, несмотря на его несомненное тюркское происхождение, никто на Кавказе, в том числе и в тюркоязычном Азербайджане, не сможет объяснить это слово, исходя из словарного запаса своего языка. В Грузии шашлык называют мцвади, в Армении — хоровац, а в Азербайджане — кебап. Слово «шашлык» употребляют только русские, которые заимствовали его у крымских татар еще в XVIII в. («шишлик» от «шиш» — вертел) для обозначения блюд на вертеле, и из русского языка это слово перешло в остальные европейские языки. В Закавказье для каждого народа шашлык является национальным блюдом и потому имеет не только свое название, но и готовят его у азербайджан грузин и армян несколько иными способами, что дает основание относить это блюдо ко всем трем закавказским кухням.

Если с пловом и шашлыком все же можно разобраться, отыскав их корни, то гораздо сложнее обстоит дело с такими распространенными в Закавказье блюдами, как долма (толма), пити (путук, чанахи), хаши (хаш), кята (гата, када), табака (тапака), бозбаш, борани, пахлава и еще целым рядом других, имеющих к тому же не только сходные, но и совершенно одинаковые звучания у разных народов. Определить в этом случае национальную принадлежность такого блюда нередко не помогает ни филологический анализ его названия, ни факт распространенности среди того или иного народа, так как известно, например, что кулинарная терминология для обозначения даже национальных блюд нередко заимствовалась народами Закавказья и друг у друга и у своих завоевателей. Особенно часто заимствовалась соседями армянская кулинарная терминология, поскольку в древности у армян раньше сложилась развитая материальная культура, в том числе и кулинарное искусство, а в новое и новейшее время армяне чаще других выступали в Закавказье, в том числе в Грузии и Азербайджане, в качестве устроителей и содержателей постоялых дворов (караван-сараев) и духанов и, таким образом, распространяли достижения армянской кухни по всему Закавказью.

Однако, несмотря на ряд общих для всех народов Закавказья блюд, на некоторые общие излюбленные виды сырья, приправ, а также кухонной техники, наконец, несмотря на сходство застольных нравов и обычаев, сближающих кулинарию грузин, армян и азербайджанцев в глазах европейских народов, нельзя говорить о существовании единой закавказской кухни. Наоборот, совершенно определенно можно утверждать, что народы Закавказья обладают каждый своей собственной национальной кухней, сохраняют каждый свой особый кулинарный колорит, проявляемый не только и не столько в названиях национальных блюд, сколько в особенностях национальной кулинарной технологии и в ароматическо-вкусовой гамме.

Различия в историческом развитии каждой из наций Закавказья проявились в сохранении национальных особенностей и в области пищи, и кулинарного искусства. Вот почему мы, подчеркивая общие черты в кухнях закавказских народов, рассмотрим все же каждую из этих кухонь отдельно.

Но помимо того, что все три кухни народов Закавказья отличаются одна от другой, внутри каждой из них существуют еще и региональные различия. Это объясняется как природно-географическими, так и историческими причинами, типичными для всего Закавказья.

Ведь недоступные горные хребты или глубокие ущелья нередко изолировали разных представителей одной и той же нации, как, например, сванов, хевсуров, пшавов, тушинов, от остальных грузин. В то же время каждая из современных республик Закавказья была разделена в прошлом на довольно большое число мелких государств — княжеств или ханств, иногда самостоятельных, а иногда находившихся в зависимости от своих более крупных соседей — Турции, Ирана, России. В каждом из природно-географических или историко-этнических районов складывались, естественно, свои кулинарные обычаи, различавшиеся в деталях.

Таким образом, региональность закавказских национальных кухонь, хотя она и не особенно резко выражена, сохраняется довольно прочно вплоть до наших дней.

Грузинская кухня

На две географические части делит Грузию Сурамский перевал. Всё, что расположено к западу от Сурама, — это Западная Грузия, меньшая по территории, но с большей природной, этнографической и исторической пестротой. К востоку от Сурамского перевала в иной природной зоне расположены Центральная и Восточная Грузия.

Говоря о грузинской кухне, нельзя не сказать об основных различиях кухонь Западной и Восточной Грузии, обусловленных не только разными природными условиями этих двух больших районов, но и известным турецким влиянием на кухню Западной Грузии и иранским — на кухню Восточной Грузии. В результате установилась разница в использовании некоторых основных продуктов (хлебных, мясных) и отчасти в характере излюбленной ароматическо-вкусовой гаммы — разница, сохранившаяся вплоть до нашего времени.

Так, в Западной Грузии широко распространен кукурузный хлеб и особые лепешки из кукурузной муки — мчади, в то время как в Восточной Грузии предпочитают пшеничный хлеб. В некоторых частях Западной Грузии — Мегрелии и Абхазии — в качестве хлеба используют также чумизу (вид проса), из которой варят кашицеобразную массу — гоми, применяемую вместо хлеба с супами, мясными и овощными блюдами. Что же касается мяса, то в Восточной Грузии наряду с основным для грузин мясом — говядиной, едят и баранину, употребляют довольно много животных жиров, в то время как в Западной Грузии гораздо меньше едят мяса, предпочитая домашнюю птицу, т. е. в основном кур и индеек (гусей и уток в Грузии в пищу не употребляют). Наконец, в Западной Грузии используют более острые блюда, несколько иные соусы.

Все это, однако, не дает оснований проводить непреодолимую грань между западно— и восточногрузинской кухнями, ибо не затрагивает, не меняет основных, характерных особенностей грузинской национальной кулинарии. И в области использования подавляющего большинства продуктов, и тем более в области технологии в целом всей грузинской кухне присущи свои особенности.

Возьмем хотя бы мясные блюда, столь распространенные в Закавказье. Длительное существование грузинской нации на стыке многих культур и влияний привело к тому, что в целом в грузинской кухне ни один из видов мяса не имеет преобладающего значения. Грузинские мясные блюда могут быть сделаны из свинины (мужужи), из баранины (чанахи), из говядины (харчо) и из домашней птицы (чахохбили). Такая терпимость обычно не свойственна другим народам Востока. Она довольно наглядно иллюстрируется, между прочим, одним старинным блюдом грузинской кухни, называемым «бык на вертеле». Композиция его чрезвычайно проста: внутри целой туши быка помещают теленка, в теленка кладут барашка, в барашка — индейку, в индейку — гуся, в гуся — утку, в утку — цыпленка. В промежутках между этими животными и внутри них во все уголки набивают пряные травы — кинзу, базилик, эстрагон, лук-порей, мяту, сдобренные и пересыпанные красным перцем, чесноком, шафраном, корицей и орехами. Все это гигантское жаркое жарят на вертеле, прямо на улице,

над угольной кучей в течение нескольких часов. Снаружи довольно толстый слой его обугливается, так что часть мяса пропадает. Зато внутри такое изобилие сока, такой неповторимый аромат, что по сочности и тонкости вкуса мяса с ним не может сравниться ни одно другое мясное блюдо в мире.

Однако терпимость ко всем видам мяса не мешает грузинам все же больше всего любить говядину и домашнюю птицу — индейку и курицу.

По сравнению с мясом рыбные блюда занимают в Грузии сравнительно скромное место, да и то лишь в отдельных районах, расположенных вблизи рек. При этом следует подчеркнуть, что типичными для Закавказья видами рыб являются усач, храмуля, шемая, подуст, принадлежащие к семейству карповых и отличающиеся исключительно нежным и жирным мясом. В высокогорных прозрачных и быстрых речках Абхазии, Сванетии, Хевсуретии и Верхней Карталинии распространена форель, мясо которой также изысканно вкусно и не имеет специфического «рыбного» привкуса. Эти особенности местного рыбного сырья в сочетании с относительно редким и незначительным использованием рыбы по сравнению с мясом в грузинской кухне наложили отпечаток на характер приготовления рыбы у грузин. Ее употребляют преимущественно в отварном и тушеном виде и сдабривают теми же соусами и приправами, что и мясные или овощные блюда.

Формирование постного стола в грузинской кухне в отличие, например, от русской пошло по линии разработки не рыбных и грибных блюд, а в основном овощных и фруктовых. На это наталкивала сама природная среда. В результате овощные блюда стали занимать в грузинской кухне большое и чуть ли не доминирующее место, если иметь в виду разнообразие их видов. Большинство их готовят из фасоли, баклажанов, кочанной и цветной капусты, свеклы, помидоров. Это так называемые основные овощи. Наряду с огородными овощами в большом употреблении дикие травы — крапива, чина, мальва, джонджоли, портулак и другие, а также молодая ботва огородных культур — свеклы, цветной капусты. К растительным блюдам следует причислить также и различные виды изделии из зерновых культур: полбы — зандури, чумизы, риса, кукурузы.

Овощные блюда грузинской кухни могут быть сырыми, типа салатов, но чаще всего они вареные, печеные, жареные, тушеные, маринованные или соленые. Наиболее часто применяется сочетание какого-либо одного основного овоща (например, фасоли, баклажанов) с разнообразными меняющимися приправами. Таковы, например, десятки видов лобио. В других случаях, наоборот, основные овощи (капуста, фасоль, баклажаны, свекла, шпинат) в блюде меняются, а приправы, соусы, подливки остаются неизменными. Таковы овощные блюда типа мхали и борани.

Большое место в грузинской кухне занимают орехи — лещина, фундук, буковые орешки, миндаль, но чаще всего грецкие орехи. Это специфическое сырье — неизменный компонент различных приправ и соусов, одинаково хорошо подходящих к блюдам из домашней птицы, из овощей и даже из рыбы. Орехи идут в мясные супы и в кондитерские изделия, в холодные салаты и в горячие вторые блюда. Без них, короче говоря, немыслим грузинский стол.

Наконец, огромное значение в грузинской кухне приобрели пряные травы, употребляемые в течение всего года. Это кинза, эстрагон, базилик, чабер, порей, зеленый лук, отчасти мята.

Другой отличительной чертой грузинского стола является частое и обильное употребление сыров. Прежде всего обращает на себя внимание состав сыров. Это исключительно сыры рассольного типа, приготовляемые в основном бурдючным и отчасти кувшинным способом. В Западной Грузии сосредоточено производство неострых, пресноватых сыров с кисломолочным вкусом — сулугуни и имеретинского. В высокогорных северных районах Восточной Грузии делают острые и соленые сыры — кобийский, тушинский и

грузинский.

Не только вкусовая гамма, но и способы применения грузинских сыров сильно отличаются от европейских. Если в европейских кухнях разнообразные сыры составляют принадлежность в основном либо закусочного, либо десертного стола, то в грузинской кухне их используют при приготовлении горячих блюд, как вторых, так и первых (гадазелили). В грузинской кухне сыр отваривают или разваривают в молоке, жарят на вертеле и на сковороде в масле, запекают в тесте, вымачивают, толкут, сдабривают маслом и пряностями. Эти особенности употребления сыров в значительной степени связаны с тем, что закавказские сыры очень часто не проходят полного процесса созревания и представляют собой типичные полуфабрикаты, а также с общим у ряда древних горных народов стремлением перенести приемы тепловой обработки мяса на другие продукты животноводства, приспособить их, например, к сыру. Так, варка и обжаривание сыра свойственны швейцарской кухне, грузинской кухне столь же свойствен способ обжаривания сыра на вертеле.

Широкое использование вплоть до наших дней открытого огня и вертела для приготовления не только мясных, но и овощных, рыбных и даже сырных блюд, а также применение глиняной кувшинообразной печи торне для выпечки мучных изделий в целом типично, разумеется, не только для грузинской, но и для других закавказских кухонь. Более специфичны применяемые грузинами для жарения и запекания кеци — небольшие глиняные и большие каменные сковородки, а также широкие металлические сковородки тапа для жарения домашней птицы под прессом. И хотя последний прием был заимствован в древности у армян, но в грузинской кухне он получил гораздо большее распространение. Все эти технологические методы служат, однако, лишь одним из элементов создания национального кулинарного колорита в грузинской кухне.

Другой, внешне менее привлекающей внимание, но зато более существенной и подлинно национальной особенностью грузинской кулинарии является использование специальных приемов для создания разнообразных блюд. Из таких приемов следует назвать два: использование кислой, кисложирной и кислояичной среды для создания своеобразного вкуса и консистенции грузинских супов и применение соусов для обогащения ассортимента вторых блюд. Грузинские супы почти лишены овощной гущи. Зато консистенция их намного плотнее обычных супов. Это достигается очень часто введением в них яичных желтков или целых яиц.

Чтобы яйца не свертывались при нагревании, применяется следующий прием: их предварительно смешивают в единую эмульсию с какой-либо кислой средой — натуральным кислым фруктовым соком, кислым молоком (мацони) или с уксусом. Особенно часто используется в качестве кислой среды загущенное и высушенное пюре сливы ткемали, называемое тклапи. Кислая среда применяется в супах и тогда, когда отсутствуют яйца, но имеется довольно много жиров и мяса. Это не только облагораживает и разнообразит вкус блюд, но и значительно повышает их усвояемость.

Подобно французской кухне грузинская немыслима без соусов. При этом грузинские соусы принципиально отличаются от европейских как составом, так и технологией. Для грузинских соусов всех видов в качестве основы используется исключительно растительное сырье. Чаще всего это кислые ягодные и фруктовые соки или пюре из ткемали, терна, граната, ежевики, барбариса, иногда из помидоров. Большое распространение имеют также ореховые соусы, где основой служат толченые орехи, разведенные либо бульоном, либо простой водой или винным уксусом. Реже используется в качестве основы для некоторых соусов толченый чеснок (но он входит как дополнительный компонент в большинство соусов). Во многих соусах и подливах все указанные основные растительные элементы (кислый сок, орехи, чеснок) соединяются в разных пропорциях. Наряду с основой в состав грузинских соусов входит также большой набор пряностей, в основном пряной зелени, пряных трав, к которым добавляется небольшое количество сухих пряностей. В состав пряной зелени входят кинза, базилик,

эстрагон, чабер, петрушка, укроп, мята; в состав сухих пряностей — красный перец, семена кориандра, корица, кардобенедикт (имеретинский шафран), гвоздика. В каждом соусе используется свой набор пряностей, т. е. не все указанные пряности вместе, а обычно три-четыре из них. Именно такой набор в каждом отдельном случае придает соусам в сочетании с различной основой разнообразный вкус и аромат.

Технология приготовления грузинских соусов сводится обычно к двум основным операциям: к увариванию фруктового сока или пюре и к толчению орехов, чеснока, пряностей. Уваривают на треть или наполовину, а толкут до получения гладкой пасты или эмульсии.

После уваривания и толчения остается лишь смешать все компоненты, входящие в данный соус. Обычно смешивание сводится к разведению сухих компонентов жидкими: соками, винным уксусом, бульоном или водой. Большинство грузинских соусов по консистенции жидкие в противоположность, например, соусам европейским, имеющим густую консистенцию, иногда более плотную, чем густая сметана.

Своеобразно и применение соусов в грузинской кухне: один и тот же соус может применяться к совершенно разной основе (мясной, овощной и даже рыбной) и в зависимости от этого давать разные блюда. Таково, например, использование соуса сациви. Иногда же диапазон применения соуса может ограничиваться лишь овощными блюдами, но при этом такие блюда должны быть разными по составу основных овощей, т. е. и в этом случае принцип остается прежним — одинаковый соус к разной основе. Так, к капусте, баклажанам, свекле, фасоли может быть использован один и тот же соус — ткемали. С другой стороны, к одной и той же основе могут быть применены разные соусы. Этот прием также дает разные по названию блюда. Например, к совершенно одинаково зажаренной курице можно подать соусы сацебели, сациви, гаро, ткемали, чесночно — винный, ореховый, барбарисовый и др.

Именно варьированием соусов и в общем-то небольшого числа основных продуктов достигается в значительной степени разнообразие вторых блюд грузинской кухни. Чаще всего в качестве основы выступают такие продукты, как фасоль, баклажаны, домашняя птица, которые способны создать очень близкий к нейтральному, но не совсем нейтральный вкусовой фон, благоприятный для проявления на нем аромата, вкуса, пикантности грузинских соусов.

Иногда грузинские соусы выступают в роли самостоятельных блюд и употребляются в этом случае с хлебом. Достаточная калорийность, значительное содержание витаминов, высокие вкусовые качества вполне объясняют такое их использование.

Несколько слов о вкусовой гамме грузинских соусов. Самая отличительная ее черта — это терпкая кислинка, создаваемая естественными фруктово-ягодными соками. Очень часто ее ошибочно принимают за «остроту» и связывают с якобы неумеренным употреблением пряностей, особенно перца. Между тем кисловато-терпкий вкус не имеет ничего общего с «остротой». Конечно, он усиливает аромат и привкус, который сообщают грузинским соусам используемые в них пряные травы, но сам характер их кисловатой основы и этих пряностей не острый.

Естественная кислинка фруктовых соков ничего общего не имеет с остротой уксуса, которым иногда заменяют эти соки при приготовлении грузинских блюд в ресторанной практике. Что же касается пряностей, используемых грузинской кухней как в соусах, так и непосредственно при приготовлении пищи, то они также отличаются ароматичностью, а вовсе не остротой: не только пряная зелень, как, например, кинза, базилик, чабер, эстрагон, мята, но и любимые грузинами сухие пряности — хмели-сунели, корица и кардобенедикт смягчают, умеряют резкость вкуса и также отличаются, в первую очередь, не жгучестью, а высокой ароматичностью.

Набор пряностей в грузинской кухне, как кстати и в остальных закавказских, преследует создание не столько жгучего, сколько ароматически-пряного, освежающего эффекта. Отсюда в грузинской кухне преобладает употребление свежих, а не сушеных пряностей и не столько классических, сколько местных, поскольку свежие пряные травы действуют более мягко.

Единственная подлинно жгучая пряность в грузинской кухне — это красный перец, но он. как и чеснок, употребляется, грузинами довольно умеренно, хотя и постоянно. И красный перец и чеснок всегда употребляются как дополнительный, а не главный компонент в пряных смесях и, кроме того, их жгучесть всегда умеряется тем, что им обязательно сопутствуют такие пищевые продукты, как толченые орехи и мацони, которые призваны ослабить первоначальную жгучесть.

Правда, между различными районами Грузии существуют некоторые различия в применении пряностей: в Западной Грузии, особенно в Абхазии, находившейся почти два с половиной столетия (1578-1810 гг.) под владычеством Турции, употребление красного перца (турецкого) распространено значительно шире, чем в Восточной Грузии. Так, в Абхазии употребляют пряную смесь аджику, в которой красный перец составляет четвертую (!) часть, в остальных районах Грузии доля красного перца в общем составе пряных смесей постепенно падает (с запада на восток), доходя иногда до 5%, т. е. одной двадцатой части, но обычно в среднем не превышает десятой части.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА (СУПЫ)

ХАРЧО

Харчо — суп из говядины с рисом и грецкими орехами на специальной кислой основе — тклапи, (полуфабрикат, приготовляемый из сливы ткемали, — загущенное на солнце сливовое пюре). Сочетание мягкого, нежного вкуса говяжьего бульона и нейтрального риса с нерезкой естественной кислотой тклапи и пряной зеленью заправки и слегка вяжущим ароматом орехов создает характерный вкус и запах супа-харчо. Летом тклапи можно заменять свежей алычой (ткемали), а говядину — грудинку и рульку — нельзя уже ничем заменять, ибо само полное грузинское название харчо — «дзрохис хорци харшот» означает «суп из говядины» или, точнее, «говяжье мясо для харчо».

При недостатке тех или иных продуктов для харчо возможны лишь естественные замены: вместо кислоты тклапи и алычи — помидоры или сок лимона; вместо базилика и кинзы — зелень сельдерея и укропа. Эти замены допустимы, ибо они не изменяют самого характера харчо. Только пряной зелени должно быть много, по крайней мере 1/4 стакана. Следует помнить, что любые заменители тклапи, кроме соков, т. е. свежие помидоры и алычу, вводят в харчо за 15 мин до готовности. Пряности закладывают трижды в процессе приготовления.

Состав продуктов для харчо: 2-2,5 л воды, 500 г говяжьей грудинки или рульки, 4 луковицы, 0,5 стакана риса, 1 -1,5 стакана растертого тклапи или 2 ст. ложки соуса ткемали, или 10 шт. свежей алычи, или 100 г свежего гранатового сока (четверть стакана), 2 ч. ложки хмели-сунели, 0,5 ч. ложки семян кориандра, 4-5 зубчиков чеснока, 1 корень петрушки, 2 ст. ложки зелени петрушки, 0,5 ст. ложки зелени базилика или сельдерея, 10 раздавленных горошин черного перца, 0,5 ч. ложки красного перца, 0,5 стакана грецких орехов, 1 ст. ложка кукурузной или пшеничной муки, 3 лавровых листа, 1 ст. ложка зелени кинзы, 1 щепотка кардобенедикта (имеретинского шафрана).

Приготовление харчо состоит из трех операций: варка мяса, засыпка риса и закладка тклапи. Вместе с рисом и тклапи закладывают пряности.

1. Говядину нарезать на куски размером 3x4 см, промыть, залить 2-2,5 л холодной воды и варить около 2 ч на умеренном огне.

2. Мясо вынуть, бульон процедить, довести до кипения, засыпать в него хорошо

промытый рис, вновь положить мясо, посолить и через 10 мин засыпать часть пряностей. Рис варить до готовности (20 мин), за 5 мин до готовности риса положить толченые грецкие орехи.

3. Заложить тклапи, для чего кусок тклапи размером 3х20 см разломать на мелкие части, залить 0,5 стакана бульона или кипятка в отдельной чашке или эмалированной посуде, дать размякнуть, затем протереть сквозь волосяное сито или эмалированный дуршлаг и полученную массу опустить в харчо. Одновременно засыпать новую партию пряностей и варить не более 5 мин, после чего настаивать под закрытой крышкой 3-5 мин.

Пряности в первой закладке вместе с рисом: мелко нарезанный лук, обжаренный с кукурузной мукой, петрушка (корень), кориандр (семена), лавровый лист, черный перец.

Пряности во второй закладке вместе с тклапи: зелень петрушки, хмели-сунели, красный перец, корица, имеретинский шафран.

Пряности в третьей закладке после снятия харчо с огня: толченый чеснок, зелень кинзы и базилика.

ЧИХИРТМА

Чихиртма — суп из баранины или чаще всего из мяса домашней птицы (курицы, индейки) на яичнокислой основе. Эта основа делает жидкую часть чихиртмы гораздо более загущенной, чем у харчо, а также придает супу вкусовое своеобразие. Однако в чихиртме полностью отсутствует овощная и крупяная гуща. Подготовка бульона в целом похожа на подготовку бульона для харчо, но имеет свои особенности. По составу пряностей чихиртма отличается от харчо присутствием мяты и шафрана и отсутствием хмели-сунели. Остальная пряная зелень в основном та же, но в целом аромат и вкус чихиртмы резко отличаются от других грузинских супов.

ЧИХИРТМА ИЗ БАРАНИНЫ

1,5 л воды, 500-750 г бараньей грудинки и мяса задней части, 2-3 яйца (лучше только 3-4 желтка), 4 луковицы, 1 ст. ложка сливочного или топленого масла, 3 ч. ложки кукурузной или пшеничной муки, 0,25 стакана лимонного сока или 2 ст. ложки гранатового экстракта наршараби, или 2 ч. ложки винного уксуса, или 1,5-2 ст. ложки пюре тклапи (50 г), 2 ст. ложки зелени кинзы, 1 сельдерей (корень и зелень), 1 петрушка (корень и зелень), 10 горошин черного перца, 0,5 ч. ложки корицы, 1 ст. ложка базилика, 0,5 ст. ложки (семян) кориандра, 0,5 ст. ложки укропа, 5— 6 тычинок шафрана или их настой в ложке, 1 ст. ложка зелени мяты.

Баранину порубить на куски размером 3х5 см, залить 1,5 л холодной воды и варить на среднем огне в течение 1,5-2 ч почти до полной готовности мяса, дав выкипеть почти 0,5 л жидкости. Затем мясо вынуть, промыть кипятком и слегка обжарить с маслом и мелко нарубленным луком, не допуская его поджаривания до коричневого цвета. Затем процедить бульон, вновь положить в него баранину, посолить, положить перец и, пока мясо доводится до полной готовности, приготовить мучную заправку и яичнокислую смесь.

Когда заправка и смесь готовы, вынуть баранину из бульона, ввести в него заправку, прокипятить 5-7 мин, затем снять с огня бульон и ввести в него осторожно и постепенно яичнокислую смесь, все время помешивая чихиртму деревянной ложкой. Одновременно ввести пряности и, продолжая помешивать, поставить бульон вновь на слабый огонь и прогреть, не давая закипеть. Перед самой подачей на стол вновь опустить баранину в бульон и прогреть его 2-3 мин.

Мучная заправка. Отлить полстакана бульона, слегка остудить и развести в нем 2-3 ч. ложки муки, добавить к этой смеси обжаренный лук, размешать и дать постоять.

Янчнокислая смесь. Яйца или яичные желтки взбить, добавить к ним 1-2 ч. ложки муки 0,5 стакана теплого бульона, размешать, долить кислоту, вновь размешать.

ЧИХИРТМА С КУРИЦЕЙ ИЛИ ИНДЕЙКОЙ

1 курица или 1-1,5 кг мяса индейки, остальной набор продуктов тот же, что для чихиртмы с бараниной.

Чихиртму с курицей готовят так же, как и с бараниной, с той только разницей, что птицу если она старая, варят не более получаса (целиком), а затем нарезают на куски и обжаривают либо, если она молодая, вообще не варят вначале, а сразу обжаривают. Кроме того, в куриный бульон не добавляют мучную заправку, а в виде кислоты к яичнокислой смеси используют чаще всего сок лимона, а не уксус.

БОЗАРТМА

Бозартма — суп из жирной баранины или из домашней птицы (курицы, цыпленка, индейки) с небольшим количеством жидкости, с легкой кислинкой. Основные и единственные овощи в бозартме — это лук и помидоры, а бозартма из птицы может быть и без помидоров: их кислота заменяется частично или полностью гранатовым соком. Бульон в бозартме из-за большого количества лука и малого количества воды весьма концентрированный и воспринимается скорее как жидковатый луковый соус. Набор пряностей в бозартме сильно меняется в зависимости от вида (нежности) мяса — баранины, курицы или цыпленка.

БОЗАРТМА ИЗ БАРАНИНЫ

1,25 л воды, 500-750 г жирной баранины, 5 луковиц, 5 помидоров, 1 ст. ложка масла, 1 ч. ложка молотого перца или 10 раздавленных горошин, 3 ст. ложки зелени кинзы, 0,5 головки чеснока.

Баранину нарезать кусками размером 3x4 см, залить холодной водой и варить 1 — 1,5 ч под крышкой на умеренном огне, после чего мясо вынуть из бульона, обжарить с луком в масле, потушить до полной готовности, добавить мелко нарезанные помидоры, слегка потушить до полного выделения из них сока и вновь залить остатками бульона, посолить, затем заправить перцем и кинзой, довести до кипения.

БОЗАРТМА ИЗ КУРИЦЫ ИЛИ ИНДЕЙКИ

1,25 л воды, 1 курица или 1-1,5 кг мяса индейки, 6 луковиц, 4 помидора, 1 стакан гранатового сока, 3 ст. ложки сливочного или орехового масла, 1 ст. ложка зелени кинзы, 1 ст. ложка зелени петрушки, 0,5 ст. ложки зелени чабера, 1 ст. ложка зелени укропа, 1 ч. ложка мяты, 1 щепотка кардобенедикта (имеретинского шафрана), 4-5 зубчиков чеснока, 1 ч. ложка красного перца.

Курицу или часть индейки разрезать на 12 кусков, залить кипятком и дать прокипеть на умеренном огне 10-20 мин (в зависимости от жесткости мяса птицы), затем вынуть из бульона и обжарить в жире, снятом с поверхности бульона, вместе с мелко нарезанным луком и тушить в течение 10 мин.

Затем залить процеженным бульоном, проварить еще 10 мин, заправить тушеными или разваренными в пюре отдельно помидорами, гранатовым соком и пряностями и через 5 мин прекратить варку.

БОЗАРТМА ИЗ ЦЫПЛЯТ

1,25 л воды, 1-2 небольших цыпленка, 4-5 луковиц, 6 помидоров, остальные продукты те же, что в предыдущем разделе (имеется в виду рецепте).

Готовят так же, как и бозартму из кур, но цыплят, разрубив на небольшие куски, следует обжаривать и тушить сразу, сырыми, без предварительной варки, а затем уже заливать

кипятком и варить всего 10-12 мин, заправив в конце варки приготовленными, как указано в предыдущем рецепте, помидорами и пряностями.

ШЕЧАМАНДЫ

Шечаманды — вегетарианские супы без овощей и круп, загущенные мучной заправкой и приготовляемые на молочнокислой, фруктово-кислой и орехово-зеленной основе. Шечаманды на молочнокислой основе заправляют яйцами.

ШЕЧАМАНДЫ С МАЦОНИ

1 л мацони, 0,5 л воды, 2 ст. ложки пшеничной муки, 3 -4 луковицы, 50 г сливочного масла, 2-3 яйца, 1 ч. ложка мяты, 1 ст. ложка кинзы или эстрагона, 1 ст. ложка укропа.

1. Развести мацони водой, постепенно подливая ее, взбить до получения однородной массы. В части этой смеси развести муку, посолить, соединить с остальной жидкостью.
2. Мелко нарезанный лук потушить в масле.
3. Соединить продукты, указанные в пп. 1 и 2, поставить варить на 15 мин (после закипания), помешивая. В конце варки заправить пряностями.
4. Заправить яйцами одним из двух способов: а) яичные желтки развести в чашке остуженного супа и влить их в остальной суп, снятый с огня, быстро размешивая; б) яйца взбить, влить их в суп, непрерывно помешивая и не доводя до кипения шечаманды, снять его с огня, как только яйца начнут свертываться.

ШЕЧАМАНДЫ С КИЗИЛОМ

500-750 г кизила, 1 л воды, 2 луковицы, 2 ст. ложки пшеничной муки, 4-5 зубчиков чеснока, 1 ст. ложка мяты.

Кизил протереть через эмалированный дуршлаг и сок с мякотью поместить в эмалированную, фарфоровую или стеклянную посуду. Выжимки и косточки залить водой и прокипятить в эмалированной посуде в течение 5-7 мин. Отвар процедить, добавить мелко нарезанный лук, разведенную в части отвара муку и проварить 15 мин. За 1 мин до готовности заправить мятой и чесноком и прибавить сырой кизиловый сок с мякотью.

ШЕЧАМАНДЫ С ОРЕХАМИ И ПРЯНОЙ ЗЕЛЕНЬЮ

1,25 л воды, 3 лука-порея, 1 луковица, 0,5 стакана толченых орехов, 1 сельдерей (корень и зелень), 1 петрушка (корень и зелень), 2 ст. ложки кинзы, 1 ст. ложка укропа, 1 ст. ложка мяты, 2 ст. ложки кукурузной или пшеничной муки.

Лук, порей и коренья нарезать мелко, засыпать в кипящую подсоленную воду и варить 5-7 мин до окрашивания воды в зеленоватый цвет. Затем заправить разведенной в полчашке остуженного бульона мукой и толчеными орехами и варить еще 7-8 мин, после чего заправить мелко нарезанной пряной зеленью и дать постоять под крышкой 3-4 мин.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

БЛЮДА ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

МУЖУЖИ

Мужужи — блюдо из отварной полумаринованной свинины. Готовят его ныне либо из свиных ножек и хвостов, либо из молодой мясной свинины, чаще всего поросенка. Однако

настоящее мужужи должно обязательно сочетать оба сорта мяса, каждый из которых приготовляется несколько отличным от другого способом, после чего они соединяются в блюдо. В обоих случаях используется винный уксус (как правило, прокисшее сухое вино, предварительно настоянное 1-2 недели на эстрагоне и базилике). Винный уксус должен составлять десятую часть от объема мясного бульона, полученного в результате варки свинины, или 0,5 стакана на 1 л бульона. Приготовление (варка) обоих частей мужужи идет параллельно в эмалированной посуде.

Состав продуктов для мужужи:

10 свиных ножек, 5 свиных хвостов, 1-1,5 кг молодой мясной свинины или поросенка, 2 моркови, 3 луковицы, 8 лавровых листьев, 20 горошин душистого перца, 10 горошин черного перца, около 2 стаканов винного уксуса.

Приготовление свиных ножек. Ножки разрубить вдоль пополам, хвосты нарезать кусочками по 3 см; уложить плотно в кастрюлю, залить водой так, чтобы она чуть-чуть покрывала мясо, и варить без соли под крышкой на умеренном огне, не допуская кипения, около 1,5 ч с момента закипания. Затем бульон процедить, добавить к нему уксус из указанного выше расчета и залить этой смесью ножки, проварить еще на слабом огне около 1,5 ч, добавить лук, морковь, половину пряностей, посолить и варить еще 30-40 мин, после чего мясо вынуть, а отвар вновь процедить. К этому времени должна быть готова и вторая половина мужужи.

Приготовление свинины. Свинину нарезать на куски размером 4х5 см, опустить в 1,5 л слегка подсоленного кипятка и варить в течение 2,5 ч на умеренном огне, добавив за полчаса до готовности пряности. Сваренное мясо вынуть, плотно уложить в стеклянную банку, залить примерно 1 стаканом винного уксуса и продержать в нем 1-1,5 ч. Затем вновь положить в кастрюлю, залить процеженным бульоном, в котором варилось мясо, быстро довести до кипения и тотчас же снять с огня. Мясо вынуть, соединить с подготовленными к этому времени ножками, залить либо одним процеженным отваром от ножек, либо обоими отварами, если их мало, а блюдо поставить на холод.

Подавать холодным, с зеленым луком, пряной зеленью.

МЦВАДИ (ШАШЛЫК)

Мцвади в Грузии делают преимущественно из говяжьего (бычьего) мяса. Распространен он чаще всего в трех следующих видах:

собственно мцвади, т. е. шашлык из целой бычьей вырезки, так называемый целиковый или длинный шашлык, чрезвычайно редко встречающийся ныне в ресторанной кухне;

шашлык из бастурмы, т. е. из предварительно подготовленного маринованного говяжьего мяса; этот вид получил наибольшее распространение за пределами Грузии, но с использованием баранины;

шашлык из баранины с баклажанами, свойственный домашней кухне.

ДЛИННЫЙ МЦВАДИ

Вырезку зачистить от пленок и целиком, во всю длину вдоль вдеть на вертел; при этом, чтобы вырезка во время жарения сохраняла форму и не сокращалась, плотно привязать ее к вертелу суровой ниткой. Обжарить, как обычный шашлык, над углями без пламени, вращая, причем предварительно или в процессе обжаривания обмазать ореховым или иным растительным маслом. Иногда до жарения шашлык перышком слегка смачивают соленой водой. Но этого можно и не делать, а посолить и поперчить или смазать аджикой уже готовый шашлык — так мясо будет сочнее. Готовый шашлык снимают с вертела, режут, как колбасу, поперек волокон с небольшим скосом ломтями толщиной 1,5 см, солят, перчат и заедают зеленью лука, кинзы, базилика или целиком обжаренными на вертеле помидорами, у которых затем снимают кожицу.

МЦВАДИ-БАСТУРМА

Из говяжьей вырезки или из мяса других отделов задней части, тщательно очищенного от пленок и сухожилий, нарезать небольшие куски одинаковых размеров (например, 3х5 см) и сложить их в неметаллическую посуду (фаянсовую, фарфоровую, эмалированную), засыпав смесью соли, черного молотого перца, мелко нарезанного лука, молотого семени кориандра или ажгона, разведенных в 1-2 ст. ложках винного уксуса, перемешать, закрыть и выдержать в прохладном месте от 12 ч до 2,5 суток, после чего нанизать на вертел (лучше всего не на металлический, а на прутья из лиственных пород дерева) и обжарить над угольями. Чтобы мясо не подгорало и не обугливалось по краям, его обмазывают маслом, а угли слегка присыпают золой.

МЦВАДИ В БАКЛАЖАНАХ

Баранину (корейку или заднюю часть), предпочтительнее молодую, нарезать кусками одинаковых размеров. Баклажаны надрезать глубоко вдоль и в разрез поместить куски баранины, посыпав их слегка солью и молотым черным перцем, после чего нанизать на вертел так, чтобы он захватил оба конца баклажана и все куски баранины. Обжарить над углями, вращая вертел так, чтобы куски баранины всеми своими сторонами поворачивались в открытый разрез баклажана. Баранину и баклажаны смазывают маслом, как и другие виды мцвади во время обжаривания (перышком птицы).

ЧАНАХИ

Чанахи — мясо-овощное блюдо, получаемое в результате томления мяса вместе с овощами в глиняных горшочках в духовке.

В качестве мяса для чанахи используется только жирная баранина, составляющая около 1/5 чанахи; остальное приходится на овощи — баклажаны, помидоры, картофель, лук, взятые примерно в равных долях. Иногда в чанахи добавляют также рис (в середине приготовления блюда), и в этом случае доля овощей несколько снижается в основном за счет картофеля, но их состав не меняется.

Для чанахи необходимы такие пряности, как зелень петрушки, кинзы, базилика, черный и красный перец.

Технология чанахи несложна.

Мясо и овощи закладывают в глиняную посуду, плотно закрывают и ставят в духовку на 1,5-2 ч. При этом мясо может быть либо нарезано на куски, либо его закладывают в посуду одним куском.

Овощи, как правило, кладут поверх мяса, причем картофель и лук нарезают, а помидоры и баклажаны кладут целиком.

Баклажаны предварительно надрезают вдоль до середины, перчат, солят, начиняют пряной зеленью.

В случае использования риса (на 500 г мяса — 0,5 стакана риса) долю картофеля сокращают вдвое и баклажанов кладут на две штуки меньше.

Рис закладывают после 1 ч варки в середину горшка с чанахи, где для него делается углубление.

Состав продуктов для чанахи

500 г баранины, 500 г помидоров, 500 г картофеля, 5 баклажанов, 5 луковиц, 8-10 горошин черного перца, 0,5 ч. ложки красного перца, 2 ст. ложки кинзы, 1 ст. ложка базилика, 1 стакан томатного сока или воды, 25 г курдючного сала или сливочного масла.

Мясо посолить, дать полежать 5 мин, положить в горшок.

Подготовить, как указано выше, лук, помидоры, картофель, баклажаны, положить в

горшок рядами вперемешку с пряностями, посолить сверху.

Положить масло, залить чанахи томатным соком или кипятком, закрыть плотно крышкой, поставить в духовку.

ЧАХОХБИЛИ

Чахохбили — мясо-овощное блюдо, приготовляемое из говядины или баранины, а еще чаше из домашней птицы, обычно из курицы. Наиболее подходит для чахохбили мясо хорошей упитанности, с жирком, обязательно молодое — его нарезают небольшими кусочками, как для гуляша.

Особенность приготовления мяса в чахохбили состоит в том, что его вначале обжаривают в кастрюле без дополнительного жира. В заключение такого сухого обжаривания обязательно добавляют лук (для мясного чахохбили) или лук, обжаренный отдельно на масле (для чахохбили из курицы). После обжаривания мясо варят также «сухим» способом (без воды), но с овощами, а значит в содержащейся в них жидкости. При этом овощей берут по весу ровно столько, сколько мяса. Обычно для чахохбили используют помидоры, реже — картофель, иногда — то и другое вместе. Помидоры предварительно ошпаривают и кладут очищенными от кожицы. Картофель иногда наполовину отваривают до закладки. Если чахохбили готовят из нежирного мяса (например, вырезки) или из молодой нежирной курицы, допускается прибавление небольшого количества сливочного масла при обжаривании мяса, но не сразу, а лишь после того, как мясо заколеровалось, а птица пустила сок во время тушения. При этом сок от птицы сливают в отдельную посуду в начале тушения, а затем прибавляют понемногу в процессе тушения.

В конце варки, точнее тушения, в чахохбили добавляют пряности: обязательный набор и дополнительный. Солят чахохбили дважды — перед закладкой овощей слегка и затем досаливают незадолго перед закладкой пряностей.

Процесс «сухого обжаривания» длится обычно 12-15 мин. Тушение с овощами занимает около 30 мин.

В отдельных случаях, когда заметен недостаток жидкости, в чахохбили в процессе тушения можно добавить воду, в которой отваривался картофель (но не более 1 стакана на 1 кг мяса).

В обязательный набор пряностей для чахохбили входят зелень петрушки, чабера, кинзы, базилика, красный перец, чеснок.

Дополнительными пряностями могут служить зелень укропа, мяты, эстрагона, добавляемые к чахохбили из баранины и курицы, а также сухие пряности — сунели, кориандр (семена), имеретинский шафран, добавляемые к чахохбили из курицы. Различные сочетания обязательных пряностей с дополнительными дают региональные варианты чахохбили.

ЧАХОХБИЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ

500 г мяса (мякоти), 4 луковицы, 500 г помидоров, 0,5 головки чеснока, 1 ч. ложка красного перца, по 1 ст. ложке каждого сорта зелени из обязательного набора (см. выше).

ЧАХОХБИЛИ ИЗ БАРАНИНЫ

500 г мяса (мякоти), 4 луковицы, 500 г помидоров, 3 картофелины, 1 головка чеснока, 1 ч. ложка красного перца, по 1 ст. ложке каждого сорта зелени из обязательного набора (см. выше), по 0,5 ст. ложки укропа, мяты, эстрагона.

1. Мясо нарезать, сложить в разогретую кастрюлю, обжарить в течение 10 мин, добавить мелко нарезанный лук, обжаривать еще 5 мин, слегка посолить.

2. Помидоры ошпарить, снять кожицу, размять их в отдельной посуде, вылить на мясо в кастрюлю. Картофель нарезать крупными дольками, положить в кастрюлю, перемешать с мясом и помидорами, закрыть крышкой, тушить на умеренном огне 20 мин. В конце тушения

досолить.

3. Пряную зелень мелко нарезать, перемешать с сухими пряностями, ввести в чахохбили, перемешать, подержать на слабом огне 3-5 мин. Добавить мелко нарезанный чеснок. Дать настояться 5 мин под закрытой крышкой.

ЧАХОХБИЛИ ИЗ КУРИЦЫ

1 курица (примерно 1-1,25 кг), 4-6 луковиц, 4 картофелины, 750-1000 г помидоров, 25 г сливочного масла, по 1 ст. ложке каждого сорта из обязательного набора пряной зелени (см. выше), по 0,5 ст. ложки мяты, эстрагона, 1,5 ч. ложки красного перца, 1 ч. ложка семян кориандра, 1 ч. ложка сунели, 1 ч. ложка имеретинского шафрана.

1. Курицу нарубить на куски, сложить в разогретую кастрюлю, тушить под закрытой крышкой на слабом огне 5 мин, затем слить появившийся сок в отдельную посуду. Продолжать обжаривание в течение 10 мин с открытой крышкой, добавляя сок, чтобы курица не подгорела. В конце обжаривания добавить лук, масло (постепенно), пассеровать еще около 5 мин.

2. Картофель нарезать на четвертинки, отварить отдельно. Помидоры подготовить так же, как для мясного чахохбили. Положить в чахохбили вначале помидоры, затем картофель. В середине тушения добавить, если потребуется, картофельной воды.

3. Подготовленные пряную зелень и сухие пряности вносить в блюдо так же, как в чахохбили из мяса.

САЦИВИ

Сациви — холодное кушанье из домашней птицы, чаще всего курицы или индейки, но может быть также сациви из гуся и утки, а в редких случаях даже из мяса. Существенной частью сациви наряду с мясом птицы является соус сациви, давший название всему блюду. Наиболее сложно и ответственно приготовление соуса, который имеет более полутора десятков разновидностей. Однако основная схема приготовления соуса и набор продуктов для него более или менее постоянны. Соус готовят на бульоне, в котором варилась птица или мясо.

Состав продуктов для сациви: 1 курица средних размеров, 1,5 л воды, 2 луковицы, 3 лавровых листа, 0,5 ст. ложки эстрагона, 0,5 ст. ложки чабера, 3 стакана соуса сациви.

Приготовление птицы. Тушку курицы (или любой другой домашней птицы) отварить целиком в течение получаса после закипания в указанном количестве воды на умеренном огне, без сильного кипения. Затем вынуть, посолить, положить на противень грудкой вниз и обжарить в духовке вместе с небольшим количеством бульона (1-2 ст. ложки) до готовности, причем время от времени поливать стекающим соком и переворачивать, чтобы она одинаково зарумянилась со всех сторон, но не очень сильно.

Приготовление соуса (см. ниже).

Заливка птицы соусом. Курицу нарезать на небольшие куски вместе с костями, залить горячим соусом, остудить.

Подавать сациви только холодным.

ГУРУЛИ

1 курица, 2-3 луковицы, 2 ст. ложки толченых грецких орехов, 0,5 стакана винного уксуса, настоянного на чабере, 25 г топленого масла, 1 ч. ложка имбиря, 1 ч. ложка молотого красного перца, 2 ст. ложки зелени петрушки, 2 ст. ложки кинзы, 1 ч. ложка корицы, 1 ч. ложка соли, 6 бутонов гвоздики.

Курицу тщательно вымыть, нарезать на куски, обжарить в смеси топленого масла и срезанного заранее куриного жира до образования румяной корочки в течение 10-15 мин.

Все пряности растереть, мелко порубленную пряную зелень перемешать с орехами и уксусом, соединить все с кусками обжаренной курицы и тушить на слабом огне под крышкой до готовности примерно 20-30 мин.

ЦЫПЛЯТА ТАПАКА

Цыплята тапака — это цыплята, жаренные на широкой сковороде тапа под крышкой и гнетом. Такое блюдо представляет собой чаще всего полуфабрикат для других блюд грузинской кухни, например для борани из цыплят. Поэтому тапака, как правило, жарят без приправ, если не считать соли и добавляемого иногда красного перца. Но затем в зависимости от того, в какое блюдо и в каком районе Грузии используют этот полуфабрикат, ему придают соответствующие гарнир и соус. Если цыпленка тапака используют как самостоятельное блюдо, что чаще всего практикуется за пределами Грузии, то его сопровождают толченым чесноком и пряной зеленью (кинзой, базиликом, эстрагоном, зеленым луком или пореем).

Состав продуктов для тапака: 1 цыпленок, 2-2,5 ст. ложки топленого масла, 0,5 ч. ложки красного молотого перца.

Выпотрошенного цыпленка разрезать вдоль грудки, развернуть, сплющить, для чего слегка отбить деревянным молотком (тяпкой), концы ножек и крылышек заправить в надрезы в коже, чтобы они не приподнимались во время обжаривания, а затем посолить и поперчить с обеих сторон, положить на предварительно разогретую сковороду с маслом, накрыть сверху плоской тарелкой, придавить ее камнем или другим грузом, чтобы цыпленок плотно прилегал к сковороде (можно использовать специальную сковороду). Жарить на умеренном огне с обеих сторон около получаса. Перевертывать, когда на одной стороне образуется румяная корочка.

БОРАНИ

Борани — второе блюдо, представляющее собой сочетание отдельно приготовленных цыплят по типу тапака с большим количеством тушеных отдельно от птицы овощей, заливаемых мацони. Поскольку овощная часть является в борани основной по объему (да и усилий на ее приготовление затрачивается больше), очень часто собственно борани называют только эту овощную часть. В качестве овощной основы для борани используют шпинат, стручковую фасоль и баклажаны. Характерно также применение большого количества пряностей.

При традиционной сервировке готового борани овощи делят на две равные части, одну помещают на дно тарелки, затем на нее кладут разрубленного на 8-10 кусков цыпленка, сверху покрывают второй половиной овощей и все вместе заливают мацони с настоем шафрана и посыпают корицей.

БОРАНИ ШПИНАТНОЕ

1 цыпленок, 500 г шпината, 6 луковиц, 0,5 л мацони, 5 яиц, 3 ст. ложки базилика, 2 ст. ложки чабера, 2 ст. ложки кинзы, 2 ч. ложки корицы.

Шпинат отварить в подсоленном кипятке в течение 3 мин, откинуть на дуршлаг, слегка отжать, мелко нарезать, соединить со свежей мелко нарезанной зеленью пряных трав (кинзы, базилика, чабера). Мелко нарезанный лук пассеровать на масле, соединить со шпинатной массой, вновь слегка потушить. Залить взбитыми яйцами, хорошо размешать, прогреть на огне еще 2-3 мин до свертывания яиц. Затем разделить шпинатную массу на две части и сервировать, как сказано выше.

БОРАНИ БАКЛАЖАННОЕ

1 цыпленок, 10 баклажанов, 6-7 луковиц, 0,5 стакана масла, 2 ст. ложки кинзы, 2 ст. ложки базилика, 2 ст. ложки мяты, 2ч. ложки соли, 1 ст. ложка настоя шафрана (5-6 тычинок), 3 ч. ложки корицы.

Баклажаны очистить от кожицы, нарезать тонкими кружками, посолить, дать постоять 5 мин, затем отжать, удалив лишнюю соль. Нарезать кольцами лук, обжарить его с подготовленными баклажанами в масле, смешать со свежей пряной зеленью. Сервировать, как сказано выше.

БОРАНИ С ЗЕЛЕНОЙ ФАСОЛЬЮ

1 цыпленок, 750 г стручковой фасоли, 4 луковицы, 0,5 стакана масла, 0,5 л мацони, 2 ст. ложки базилика, 2 ст. ложки кинзы, 2 ст. ложки укропа, 3 ч. ложки корицы, 4-5 тычинок шафрана (настой в десертной ложке водки или коньяка).

Фасоль отварить в подсоленной воде, нарезать, обжарить в масле с мелко нарезанным луком, смешать с рубленой свежей пряной зеленью, потушить 2 мин, посолить. Сервировать, как описано в традиционном способе (см. на выше).

ОВОЩНЫЕ БЛЮДА

МХАЛИ

Мхали — своеобразный салат, приготовляемый из какого-либо основного овоща, составляющего около 90% массы всего блюда, и из одинаковой, почти неизменной для всех видов мхали заправки. В качестве основных овощей для мхали используют обычно капусту, свеклу, шпинат, сладкий перец, зеленый и репчатый лук. По ним и называют мхали: мхали капустный, мхали свекольный, мхали луковый и т. д.

В состав заправки обязательно входят грецкие орехи, винный уксус (или сок незрелого винограда, гранатовый сок), чеснок, кинза, красный перец, зелень петрушки, соль. Иногда добавляют кориандр, сунели, укроп, а также лук — в зависимости от характера основного овоща. Лук входит в заправки только свекольного и шпинатного мхали.

Отличие мхали от обычных салатов состоит в том, что основные овощи обязательно подвергаются тепловой обработке. Их чаще всего слегка отваривают, точнее, припускают в малой воде (шпинат, капусту, свеклу, сладкий перец, зеленый лук), либо пекут (свеклу, сладкий перец, репчатый лук), либо, наконец, просто ошпаривают (молодую капусту, зеленый лук), после чего измельчают и перемешивают с заправкой, не подвергаемой тепловой обработке. Сочетание отварных или печеных овощей со свежей пряной зеленью и орехами создает особый вкус, отличающий мхали от других овощных блюд.

Состав продуктов для мхали:

500 г основного овоща, 0,5-1 стакан очищенных орехов, 1 ст. ложка винного уксуса или 0,25 стакана гранатового сока, по 2 ст. ложки зелени киты, петрушки, укропа, 2-3 луковицы (при свекле и шпинате), 0,5-1 ч ложка красного перца, 2-3 зубчика чеснока, 1 ч. ложка сунели, 0,5 ч. ложки семян кориандра.

1. Отварить основные овощи в эмалированной посуде или испечь их на листе в духовке.

2. Подготовить заправку: истолочь орехи с чесноком, смешать их с мелко нарезанной пряной зеленью и сухими пряностями, заправить винным уксусом и посолить по вкусу, тщательно перемешать.

3. Перемешать заправку с мелко нарезанными овощами.

ЧОГИ

500 г свеклы, 0,5 стакана сушеного кизила, 2 луковицы, 3 ст. ложки кинзы, 2 ст. ложки

петрушки, 1 ст. ложка мяты.

Свеклу отварить в кожуре или испечь в фольге в духовке. Очистить. Нарезать мелкой соломкой. Отварить в 1 стакане воды сушеный кизил, пропустить вместе с отваром через дуршлаг, чтобы получилась пюреобразная масса. Нарезать лук, пряную зелень, перемешать со свеклой и кизиловой массой, посолить и снова перемешать.

ЛОБИО

Лобио в переводе с грузинского — фасоль. Это название носят блюда из отварной фасоли, имеющие в грузинской кухне несколько десятков вариаций. Они различаются сортами фасоли, величиной, формой, цветом, характером окраски (одноцветная, пятнистая, точечная, полосатая), а также степенью развара и, что самое главное, приправами.

Что касается внешних признаков, то они не влияют на вкус, однако следует иметь в виду, что мелкозернистая фасоль разваривается лучше и быстрее крупнозернистой, а фасоль разной окраски имеет и разную продолжительность варки, отчего в одном блюде следует использовать всегда лишь односортную фасоль.

Для ускорения варки фасоль почти всегда (за исключением свежей) замачивают в холодной сырой или кипяченой воде от 6 до 24 ч. Во время замачивания 1-2 раза меняют воду, а после замачивания перебирают заново, поскольку в разбухшем виде все повреждения фасоли обнаруживаются легче. После замачивания фасоль промывают, заливают холодной водой так, чтобы та слегка покрывала ее, и отваривают на умеренном огне под крышкой в течение нескольких часов — очень часто почти до полного выпаривания воды. Если же вода остается и после готовности фасоли, то ее сливают. Если вся вода может выпариться до готовности фасоли, то по мере ее выкипания следует понемногу подливать кипяток, но ни в коем случае не холодную воду.

Фасоль отваривают либо так, чтобы ее зерна остались целыми, либо разваривают в бесформенную массу наподобие каши. В грузинской кухне предпочтение отдается целой форме зерен.

Вкусовое разнообразие лобио достигается добавлением к одной и той же основе разных приправ. Самыми распространенными и постоянными компонентами для создания приправ являются лук, растительное масло и винный уксус. Процент их для лобио довольно высок: лук составляет обычно от четверти до половины веса фасоли, масла берут из расчета 0,5 стакана на 1 кг фасоли, а винного уксуса — от 0,25 до 0,75 стакана на I кг фасоли. К этому постоянному трио могут быть добавлены порознь в разные виды лобио — помидоры, грецкие орехи, крутые яйца, имеретинский сыр, тклапи (взамен уксуса). Чаще всего эти дополнительные приправы идут в пюреобразные лобио (особенно сыр), но их можно вводить и в лобио из целой фасоли, в количествах, зависящих как от личного вкуса приготовляющего, так и от местных особенностей приготовления.

Еще большие региональные различия наблюдаются в сдабривании лобио пряностями. В качестве наиболее часто употребляемых пряностей в лобио вводят зелень кинзы, петрушки, сельдерея, лука-порея, мяты, чабера, базилика, укропа, которые берутся либо в разных сочетаниях (обычно по 3-4 для каждого вида лобио), либо все вместе: по 1-2 ст. ложки каждой на 500 г фасоли.

Кроме того, к лобио добавляют следующие сухие пряности: черный или красный перец, корицу, гвоздику, кориандр, сунели, имеретинский шафран (обычно из расчета 1 ч. ложка на 500 г фасоли); изредка в отдельные виды лобио добавляют толченый чеснок и тертый корень сельдерея.

Наиболее характерные соотношения продуктов для лобио:

500 г фасоли, 2 — 4 луковицы, 0,25 стакана растительного масла, 0,25 стакана винного уксуса, 5 помидоров, 0,25-0,5 стакана грецких орехов, 2 яйца, 100 г корня сельдерея, 200 г имеретинского или другого рассольного сыра + выбрать одну из этих приправ

по 1 — 2 ст. ложки зелени кинзы, петрушки, сельдерея, лука-порея, мяты, чабера,

базилика, укропа + выбрать по 3 — 4 или более пряностей

по 0,5 ч. ложки семян кориандра, корицы, гвоздики, сунели, имеретинского шафрана + выбрать по 1 — 3 компонента

2 — 4 зубчика чеснока (идет в разварные лобио и в лобио с грецкими орехами) 1 ч. ложка черного или красного перца (идет в каждый вид лобио)

1. Отваренную фасоль, не давая ей остывать, переложить в посуду с поджаренным или пассерованным луком, посолить и либо обжарить ее в течение 3-4 мин, либо просто дать ей впитать в себя разогретое масло.

2. Переложить эту смесь в эмалированную или фарфоровую посуду, добавить винный уксус, предварительно слегка проваренный 2-3 мин с базиликом или эстрагоном, ввести сухие пряности и мелко нарезанную пряную зелень.

Остальные добавки перед смешением с фасолью подготовить следующим образом:

помидоры ошпарить кипятком, снять кожицу, размять в пюре деревянной ложкой, ввести в лобио до пряностей;

орехи мелко растолочь вместе с чесноком, красным перцем, солью в единую массу, развести винным уксусом и соединить с фасолью.

сыр вымочить в холодной воде в течение 1 ч, натереть на терке или истолочь вместе с красным перцем, гвоздикой и корицей, а затем развести в небольшом количестве (нескольких ложках) отвара фасоли до консистенции густой сметаны и соединить с фасолью.

БЛЮДА ИЗ БАКЛАЖАНОВ

Грузинская кухня знает десятки блюд из баклажанов, которые отваривают, пекут, тушат и жарят, а затем соединяют с различными приправами и пряностями. В зависимости от вида первичной тепловой обработки баклажаны приобретают различный вкус. Блюда из вареных, печеных и обжаренных (или тушеных) баклажанов представляют собой три различные по приемам приготовления группы блюд.

БАКЛАЖАНЫ ВАРЕНЫЕ

Варят баклажаны обычно двумя способами: припускают, т. е. отваривают в малой воде, или отваривают до полуготовности. В обоих случаях после отваривания применяется отжатие баклажанов рукой или под прессом. После отжатия баклажаны измельчают и перемешивают с приправой или фаршируют приправой, состав которой в основном постоянен.

Полуотваренные баклажаны могут быть еще слегка обжарены.

1 кг баклажанов, 1 стакан орехов, 2 луковицы (или перо зеленого лука), 3-4 зубчика чеснока, 3 стакана пряной зелени (из расчета по 0,5 стакана каждого сорта — см. ниже), 0,25-0,5 стакана гранатового сока, по 1 ч. ложки красного перца, имеретинского шафрана, кориандра, по 0,5 ч. ложки корицы и гвоздики, 1 ст. ложка зелени сельдерея (для отваривания).

1. Баклажаны надрезать вдоль, уложить в эмалированную посуду и припустить вместе с сельдереем в 1 стакане кипятка около получаса на слабом огне, чтобы не разварились. Затем откинуть и отжать рукой.

Вариант: баклажаны надрезать, отварить до полуготовности и отжать между двумя досками в течение 1 ч, поставив на верхнюю доску ведро воды или соответствующую его весу тяжесть.

2. Баклажаны нарезать узкими ломтиками вдоль.

Вариант: баклажаны, оставив целыми, слегка обжарить в растительном масле.

3. Приготовить приправу: грецкие орехи истолочь вместе с чесноком, красным перцем и солью, мелко нарезать зеленый лук, зелень кинзы, чабера, базилика, петрушки, сельдерея, добавить гранатовый сок или винный уксус, все перемешать.

Вариант: добавить в приправу по выбору еще и кориандр, гвоздику, корицу, имеретинский шафран.

4. Соединить приправу с баклажанами, перемешать.

Вариант: нафаршировать приправой надрезанные и обжаренные баклажаны, обмазать их

начинкой сверху.

БАКЛАЖАНЫ ПЕЧЕНЫЕ

500 г баклажанов, 1 луковица, 0,5 стакана орехов, 0,25 стакана винного уксуса, по 0,5 стакана зелени кинзы и сельдерея, по 0,25 стакана зелени петрушки и укропа, 2 зубчика чеснока, по 1 ч. ложки красного перца, сунели и имеретинского шафрана, 0,5 ч. ложки кориандра.

1. Баклажаны испечь без жира на противне в духовке, снять кожицу, мякоть нарезать в длину на полоски или мелко изрубить.
2. Приготовить приправу, измельчив и перемешав все остальные компоненты.
3. Перемешать подготовленные баклажаны с приправой.

БАКЛАЖАНЫ ЖАРЕНЫЕ

Баклажаны, предназначенные для обжаривания на масле, можно очищать или не очищать от кожицы, нарезать вдоль или поперек. Затем их обязательно солят, прикрывают полотенцем и оставляют на 10-20 мин для вылеживания, а затем отжимают рукой. Только после этой операции баклажаны жарят на растительном масле (или топленом) до образования румяной корочки.

После обжаривания баклажаны перемешивают с различными приправами, причем с некоторыми их можно еще немного потушить.

Основные приправы-заправки для жареных баклажанов — ореховая, томатная, чесночно-уксусная (приготовляются, как одноименные соусы — см. в соответствующем разделе), жареный лук, тертый рассольный сыр, крутые яйца, топленое масло, мацони. Из них первые три — сложные, состоящие из нескольких компонентов.

СОУСЫ

ЯГОДНО-ОВОЩНЫЕ СОУСЫ

СОУС ТКЕМАЛИ

1 кг ткемали, 0,25 стакана воды, 1 головка чеснока, 2 ст. ложки сухого укропа, 3 ч. ложки кориандра, 1,5 ч. ложки красного перца, 2 ч. ложки сухой мяты.

Сливы ткемали разрезать пополам, положить в эмалированную посуду, подлить воды и вскипятить на медленном огне, пока не сойдет кожура и не отстанут косточки, от которых надо отделить всю остальную массу. Затем слить отдельно прозрачный сок, растереть массу в пюре и вновь варить при непрерывном помешивании деревянной ложкой до густоты сметаны, подливая ранее отцеженный сок при загустении. Затем положить все пряности, растертые в порошок, посолить и прогреть еще 5 мин. Соус применять в остуженном виде. Для дальнейшего хранения можно разлить соус в бутылки, залить сверху 1 ст. ложкой растительного масла, герметически закупорить и через сутки залить сургучом.

СОУС ТЕРНОВЫЙ

500 г ягод терна, 0,5 стакана воды, 2 ст. ложки зелени кинзы, 1,5 ст. ложки зелени укропа, 2-3 зубчика чеснока, 1 ч. ложка красного молотого перца.

Терн залить водой и отварить на слабом огне под крышкой до полного разваривания. Протереть в пюре, добавить в него мелко нарезанные и молотые пряности, посолить и перемешать, слегка уварить.

СОУС КИЗИЛОВЫЙ

500 г кизила, 0,25 стакана воды, 4 зубчика чеснока, 1 ч. ложка кориандра, 1 ч. ложка сунели, 2 ст. ложки зелени кинзы, 1 ст. ложка зелени укропа, 0,5 ч. ложки красного перца.

Зрелый кизил протереть сквозь дуршлаг, освободив от косточек, добавить к полученному пюре кипяченой воды, толченный с солью и перцем чеснок и остальные пряности и перемешать.

СОУС ТОМАТНЫЙ (1)

1 кг помидоров, 0,5-1 головка чеснока, 2 ч. ложки красного перца, 3 ч. ложки сунели, 2 ч. ложки кориандра.

Помидоры нарезать на четвертинки, сложить в эмалированную посуду, оставить на сутки и затем слить отделившийся светлый сок, использовав его в супы. Оставшуюся мякоть прокипятить на слабом огне, чтобы сошла кожица, и протереть в пюре или отжать через соковыжималку, отбросив кожицу и семена. После этого продолжать варить пюре на медленном огне до желаемой густоты, все время помешивая, чтобы масса не пристала ко дну посуды. Заправить пряностями, посолить и прогреть еще в течение 3-4 мин.

(1) При использовании в качестве заправки к жареным баклажанам к этому соусу добавляют обжаренный мелко нарезанный лук (6 луковиц на 1 кг помидоров).

СОУС ТКЛАПИ

100 г тклапи, 0,25-0,5 стакана кипятка, 3 ст. ложки зелени кинзы, 2 зубчика чеснока, 1 ч. ложка красного молотого перца.

Тклапи измельчить, положить в фарфоровую чашку, залить кипятком, закрыть блюдцем и оставить на 30 мин. Затем растереть, добавить истолченные с солью пряности, тщательно перемешать.

ОРЕХОВЫЕ СОУСЫ

ПРОСТОЙ ОРЕХОВЫЙ СОУС

1-1,5 стакана очищенных грецких орехов, 0,5 стакана гранатового сока или 1 ст. ложка винного уксуса, 0,75 стакана воды, 2-3 зубчика чеснока, 2-3 ст. ложки зелени кинзы, 1 ч. ложка красного перца, 1 ч. ложка сунели, 0,5 ч. ложки кардобенедикта (имеретинского шафрана), 0,5 ч. ложки кориандра.

Орехи, перец, чеснок, соль истолочь, перетереть до однообразной пасты.

Добавить остальные пряности, вновь перетереть.

Гранатовый сок смешать с кипяченой водой и этой смесью разводить орехово-пряную массу, все время размешивая ее.

СОУС САЦИВИ

8 луковиц, 3-4 стакана очищенных грецких орехов, 1-2 ст. ложки кукурузной муки или 1,5-2 ст. ложки пшеничной (если орехов берется меньше, то доля муки увеличивается), 2-3 ч. ложки мелко рубленного чеснока, 1 ч. ложка кориандра, 1 ч. ложка черного молотого перца, 0,5 ч. ложки корицы, 5 бутонов гвоздики, 0,5 ч. ложки сунели, 1 ч. ложка винного уксуса или 1 ст. ложка гранатового сока, 0,25 ч. ложки красного перца, 0,5 ч. ложки кардобенедикта

(имеретинского шафрана), 0,5 стакана куриного жира, топленого или снятого с бульона, 2-2,5 стакана куриного бульона.

На половине порции куриного жира обжарить мелко нарезанный лук. На оставшемся жире пассеровать муку до бледно-желтого цвета, развести ее в охлажденном бульоне, вскипятить.

Истолочь грецкие орехи с чесноком, перцем, кориандром и солью (по вкусу), развести в бульоне, влить в подготовленный лук и тушить 15-20 мин.

Добавить корицу, гвоздику, сунели, уксус (или гранатовый сок) и прогреть на медленном огне еще 5-8 мин.

В некоторых районах Грузии соус заправляют еще 2-3 взбитыми яичными желтками. Но делают это лишь в случае недостатка орехов и слишком жидкой консистенции соуса.

СОУС САЦЕБЕЛИ

200-300 г очищенных грецких орехов, 0,5 головки чеснока, 0,75 стакана сока неспелого винограда, граната или ежевики, либо смесь этих соков, 0,75 стакана крепкого куриного бульона, 1-2 ч. ложки красного перца, 1 ч. ложка кардобенедикта (имеретинского шафрана), 0,5 стакана зелени кинзы.

Орехи истолочь с перцем, солью, чесноком, кинзой. Все перетереть в пасту. Добавить кардобенедикт. Затем постепенно разводить бульоном, все время растирая. После этого так же постепенно прибавить кислый сок.

Этот соус идет к жареной или отварной домашней птице — курам, индейкам.

СОУС ГАРО

200 г очищенных грецких орехов, 2 стакана куриного бульона, 2 луковицы, 2-3 яичных желтка, 3 ст. ложки зелени кинзы, 0,25 стакана 3%-ного винного уксуса, 3-4 зубчика чеснока.

Орехи, мелко нарезанную кинзу, соль истолочь вместе, развести винным уксусом, затем бульоном, добавляя и то и другое постепенно и все время размешивая, а затем добавить мелко нарезанный лук, прокипятить около 10 мин и снять с огня.

Тщательно взбить яичные желтки, развести их постепенно несколькими ложками теплого, но не горячего соуса, а затем так же постепенно вливать эту смесь в соус, непрерывно размешивая его, чтобы предотвратить свертывание яиц. Этим соусом обливают обычно жареную индейку или курицу.

СОУС ЧЕСНОЧНО-УКСУСНЫЙ

2 головки чеснока, 1 луковица, 0,25 стакана 3%-ного прокипяченного винного уксуса, 0,25 стакана холодной кипяченой воды, 0,5-1 ч. ложка кориандра (кинзы, укропа, петрушки, базилика, эстрагона).

Чеснок истолочь с солью, добавить молотые пряности, уксус развести водой и постепенно соединить эту жидкость с чесночной массой, все время растирая.

БЛЮДА ИЗ СЫРА

ИМЕРЕТИНСКИЙ СЫР ТОЛЧЕНЫЙ

500 г молодого имеретинского сыра (замена: молодая слабосоленая брынза, вымоченная в течение 10 мин в теплой воде, и 50 г сливочного масла), 2 ст. ложки мяты или 3 ч. ложки сухой мяты, 1 ст. ложка зелени эстрагона, 1 ч. ложка красного молотого перца.

Сыр раскрошить и истолочь вместе с пряностями в деревянной ступке или эмалированной миске. Подавать как закуску с мчади и гоми (см. с. 137).

ГАДАЗЕЛИЛИ

500-750 г имеретинского сыра, 2 л молока, 2 ст. ложки мяты.

Молодой несоленый или малосоленый свежий сыр разрезать на два крупных куска, залить горячим молоком и варить до мягкости. Затем переложить сыр в глубокую тарелку или миску и, все время обдавая его частью варящегося на слабом огне отвара, растирать ложкой, сливая в то же время растворившуюся часть обратно в кастрюлю, а оттуда беря для растворения новый горячий отвар. Эту операцию повторять до полного растворения сыра и соединения его с молочным отваром в единую массу. Массу прогреть, заправить мятой, отрезать по небольшому куску свежего сыра, залить его полученной массой и подать вместе с гоми.

СУЛУГУНИ ЖАРЕНЫЙ

1 кружок сулгуни, 50 г масла, 3-4 ст. ложки муки.

Кружок сулгуни разрезать пополам, затем каждый полукруг разделить надвое плашмя, чтобы получилось 4 плоских полукружия. Сковороду с маслом разогреть на плите, обвалять каждое полукружие сулгуни в муке, положить на сковороду, обсыпать сверху мукой, прикрыть тарелкой и жарить 3-5 мин, затем перевернуть сыр, вновь обсыпать его сверху мукой и жарить, не прикрывая тарелкой, еще 3-4 мин. Подавать с пряной зеленью и мчади.

ЧЕМКВА

500 г имеретинского сыра, 0,75 л молока, 2-2,5 стакана кукурузной муки.

Сыр натереть на крупной терке, всыпать в кипящее молоко, проварить около 5 мин, растирая, чтобы не было комков. Затем постепенно всыпать просеянную кукурузную муку и продолжать варить на умеренном огне, все время помешивая, до консистенции густой каши, подержать на очень слабом огне еще 3 мин.

ЭЛАРДЖИ

0,75-1 кг сулгуни, имеретинского сыра или чанаха, 2 стакана кукурузной крупы-сечки, 1 стакан кукурузной муки, 2 л воды.

Кукурузную сечку залить кипятком, варить 1,5-2 ч, помешивая. Затем всыпать небольшими порциями кукурузную муку и варить еще полчаса, все время помешивая, чтобы не было комков. Снять с огня, добавить тертый на крупной терке сыр, перемешать и варить на очень слабом огне около 5 мин, все время помешивая.

ХАЧАПУРИ

Хачапури — мучное изделие с большим содержанием сыра: его в хачапури примерно вдвое больше по весу, чем муки. Поэтому это национальное грузинское кушанье, распространенное по всей территории республики и имеющее несколько разновидностей, можно также причислить к изделиям из сыра. Внешне хачапури напоминают крупные ватрушки (закрытые и открытые), начиненные рассольными сырами и выпекаемые на чугунных сковородках. Размеры хачапури обычно соответствуют размерам сковородок, на которых их приготовляют. Выпечка ведется либо на углях, либо наплитным способом на умеренном огне.

Тесто. На хачапури идет тесто особого рода, которое формально можно было бы назвать сдобным пресным тестом, однако оно является чаще всего промежуточным между дрожжевым и бездрожжевым, поскольку для настоящего хачапури в состав теста вводят такую кислую среду, как мацони, а порой к ней прибавляют еще и дополнительный разрыхлитель — соду. Замешивается некрутое тесто. В результате оно получается особо нежным.

Правда, в некоторых районах Грузии делают хачапури и на обычном молоке, или на дрожжевом тесте, но эти отклонения лишают хачапури национального колорита. Лучше всего при отсутствии мацони заменять его сметаной или простоквашей, сцедив с нее предварительно большую часть сыворотки.

Кроме мацони или молока (сметаны, простокваши) в состав теста для хачапури входят еще яйца, доля которых, как и молока, точно определена. Наоборот, количество муки, как правило, не определяется, ее берут столько, сколько требуется на определенное количество молока и яиц для замеса некрутого теста, отстающего от рук.

Различные нормы молока, мацони и яиц для теста:

1) стакан мацони, 2 яйца, 0,25 ч. ложки соли.
2) 0,5 л молока, 2 яйца, 0,5 ч. ложки соли, 1 ч. ложка сахара.
3) 0,5 л мацони, 1 яйцо, 0,5 ч. ложки соды,
4) 2 стакана молока, 0,25 ч. ложки соли

Начинка. Для начинки в хачапури используют следующие сыры: имеретинский, чанах, кобийский, брынзу. Предварительно их освобождают от соли, для чего нарезают плоскими ломтями толщиной 1 см, кладут в эмалированную посуду, заливают холодной водой (только молодой имеретинский сыр не подвергают предварительному замачиванию), закрывают крышкой и вымачивают 2-5 ч в зависимости от степени солености сыра. Затем сыр откидывают на дуршлаг, слегка отжимают рукой через марлю или бязь, после чего толкут, подмешивая взбитые сырые яйца и сливочное или топленое масло. Из полученной смеси формуют шары величиной с крупное яблоко и оставляют на 2-3 ч и даже более «зреть».

Различные нормы сыра, яиц и масла для начинок

1) 500 г сыра, 1 яйцо, 25-50 г масла
2) 500 г сыра, 2 яйца, 1-2 ст. ложки масла

Приготовление хачапури. 1. Замесить тесто, разделить на 4 равные части, каждую раскатать в тонкие пласты-блины несколько толще, чем для лапши. Намазать на каждый пласт подготовленную начинку слоем не толще 0,5 см, положить сверху такой же пласт меньшего диаметра и защипать края хачапури наглухо.

Вариант: Каждый пласт смазать вначале сливочным маслом, сложить вчетверо, вновь раскатать и затем начинять. Или после вторичной раскатки вновь смазать маслом, наложить еще один более тонкий пласт и только тогда намазывать начинку.

Для приготовления слоеного хачапури требуется от 100 до 200 г сливочного масла.

2. Чугунную сковородку предварительно разогреть, смазать маслом (около 0,5 ст. ложки на каждый хачапури), положить на нее хачапури швом вниз (если хачапури закрытое), закрыть сверху крышкой (тарелкой) и выпекать 8-10 мин на умеренном огне, пока одна сторона не испечется, т. е. не зарумянится. Затем перевернуть на другую сторону, смазать сверху смесью масла и яиц и продолжать выпекать без крышки.

3. После выпечки смазать хачапури маслом и подать к столу горячими.

Благодаря небольшой разнице в составе теста и начинки для хачапури, а также в приемах приготовления теста даже одного и того же состава, количество «сортов» хачапури довольно значительно. Практически каждая хозяйка приготовляет хачапури несколько по-своему, что, естественно, отражается и на вкусе изделия.

МУЧНЫЕ БЛЮДА

ГОМИ

Гоми — густая кашеподобная масса пресного вкуса, используемая как своеобразный заменитель хлеба к мясным первым и вторым блюдам грузинской кухни. Гоми подают к харчо, мужужи, сациви и гурули. Оно хорошо гармонирует с острой и пряной гаммой этих блюд, оттеняет ее своим пресным вкусом, своей нежной консистенцией, а иногда и температурой. Если сациви или мужужи — холодные, то гоми всегда горячее.

Гоми-блюдо получают из гоми-зерна — так по-грузински называют чумизу, или итальянское просо, возделываемое в СССР, кроме Грузии, еще на Дальнем Востоке и в Средней Азии.

Приготовление гоми несложно и быстро. Его готовят в металлической кастрюле, на плите.

Состав продуктов для гоми:

1 стакан чумизы, 2-3 ст. ложки кукурузной муки, 4 стакана воды.

Крупу засыпать в теплую воду и варить, снимая накипь, помешивая и растирая, до полного разваривания. Затем растирать еще 10 мин, после чего всыпать кукурузную муку, быстро размешать ее, чтобы не образовались комки, и продолжать держать гоми на очень слабом огне еще 10 мин, после чего оставить на 3-5 мин под крышкой для упревания.

МЧАДИ

Мчади — лепешка из кукурузной муки, выпекаемая в сковородках на углях, а в городских условиях либо на плите, либо на противне в духовке. Самое хорошее мчади выпекается в каменных сковородках кеци. В этом случае тесто для мчади просто размазывают по дну кеци, а сверху закрывают разогретым листом жести, на который насыпают горячую золу и угли. Иногда мчади выпекают и в глиняных кепи, покрывая сверху другой такой же кеци, которую посыпают золой и углями. Выпечка в кеци длится около 1 ч. При выпечке на металлических сковородках мчади закрывают крышкой и пекут вначале с одной стороны, после чего переворачивают и пекут другую сторону, уже не прикрывая крышкой.

Время приготовления при этом способе сокращается почти вдвое, но качество мчади ухудшается.

Мчади бывает двух видов — простое и с добавками, которые вмешивают непосредственно в тесто. Такими добавками чаще всего бывают тертый имеретинский сыр и пюре из отварной фасоли, смешанное с пряной зеленью.

МЧАДИ ПРОСТОЕ

3 стакана кукурузной муки, 1,5 стакана воды.

Замесить жидковатое, липкое тесто. Намочить руки в холодной воде, взять тесто, скатать в шар и затем расплющить его на предварительно разогретой сковороде.

Прикрыть крышкой, выпечь, как указано выше.

МЧАДИ С ДОБАВКАМИ

3 стакана кукурузной муки, 1,5 стакана воды, 0,5 стакана тертого имеретинского сыра или вымоченной брынзы (либо 0,5 стакана отварной фасоли, 1 ст. ложка зелени кинзы, 1 ст. ложка зелени петрушки, 1 ст. ложка зеленого лука).

Добавки тщательно растереть в однородную массу и перемешать с тестом для мчади. Выпечь, как указано выше.

СЛАДОСТИ

В грузинской кухне фактически отсутствуют такие сладкие блюда, которые соответствовали бы третьим блюдам европейской кухни. Роль десерта обычно выполняют разнообразные фрукты, ягоды, натуральные соки, орехи, мед, а также сухое виноградное вино.

Зимой, когда свежих фруктов меньше, их заменяют вялеными, засахаренными.

Немногочисленные грузинские сладости основаны преимущественно на ореховом сырье. Таковы чурчхела и гозинаки, распространенные под другими названиями и в Армении, и в Азербайджане, хотя они более характерны все же для Грузии. Что же касается мучных кондитерских изделий (халвы, сладких пирогов, сдобных масляных хлебов с сахарно-мучной начинкой), то они в большинстве случаев заимствованы из других национальных кухонь. Правда, в рецепты этих изделий внесены грузинские «поправки» (например, заимствованные из русской кухни сладкие пироги делаются из песочного и масляного теста и начиняются вареньем пополам с орехами), но в целом кондитерские изделия грузинской кухни гораздо менее оригинальны, чем грузинский мясной и овощной стол.

ЧУРЧХЕЛА

Чурчхела — национальная грузинская сладость, приготовляемая из орехов (грецкий, фундука или миндаля) и виноградного сока, доведенного в результате специального приготовления до киселеобразного состояния (называемого т а т а р а) и затем густеющего на орехах. Приготовление чурчхелы состоит из нескольких операций: подготовки орехов, варки татары, приготовления чурчхелы, ее сушки и выдержки.

ЧУРЧХЕЛА ИЗ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ

2 л виноградного сока, 200 г очищенных грецких орехов, 200 г пшеничной муки, 100 г сахара.

1. Орехи очистить, нанизать крупные кусочки (лучше всего целые половинки) на суровую нитку длиной 20-25 см, к одному концу которой (внизу) привязать кусочек спички, а на другом (вверху) сделать петлю, когда нанизывание будет закончено и получится связка.

2. Приготовить татару: виноградный сок варить на медленном огне в металлическое посуде 2-3 ч, постепенно подсыпая сахар, все время помешивая и снимая пену. Затем дать жидкости слегка остыть и в еще теплую (ниже 45°C всыпать постепенно муку, немедленно размешивая ее, чтобы предотвратить образо-вание комков. После получения однородной массы вновь варить на слабом огне, помешивая до киселеобразного состояния и уваривания на четверть первоначального объема.

3. Трижды погрузить в горячую татара на полминуты каждую связку орехов.

4. Развесить полученную чурчхелу на солнце и просушивать до тех пор, пока она не перестанет липнуть к рукам, но все еще будет мягка на ощупь.

5. Просушенную чурчхелу завернуть в полотняное полотенце и оставить для созревания в сухом проветриваемом помещении с умеренной температурой на 2-3 месяца. Созревшая чурчхела не должна утратить мягкости. Она должна лишь покрыться тончайшим налетом сахарной пудры, проступающей в результате выдержки и созревания.

ГОЗИНАКИ

1 кг очищенных орехов, 1 кг меда, 0,25 стакана сахарной пудры.

1. Орехи слегка прожарить на сковороде на слабом огне, затем нарезать небольшими кусочками, но не очень мелко. Миндаль и фундук следует предварительно ошпарить и снять кожицу, затем обжарить.

2. Мед прокипятить в алюминиевой или медной миске (тазике) и уварить его до такого

состояния, чтобы капля, взятая на пробу, не растекалась на блюдце.

3. Всыпать в мед орехи и продолжать варить, непрерывно помешивая, пока не появится аромат и вкус поджаренного, т. е. пока не начнется карамелизация. Но еще перед этим всыпать сахарную пудру, которая придает гозинаки хрупкость.

4. Выложить массу на деревянную доску, предварительно смоченную холодной водой (или на мраморную, смазанную маслом), и раскатать в пласт толщиной 1 см скалкой, также смоченной в воде. Остудить, нарезать на квадраты (5х5 см), просушить до затвердения.

Армянская кухня

Армянская кухня — одна из древнейших кухонь в Азии и самая древняя в Закавказье. Ее характерные черты сложились еще, по крайней мере, за тысячелетие до нашей эры в период формирования армянского народа и сохраняются во многом на протяжении более трех тысячелетий до наших дней. При этом надо учесть, что армянский народ вплоть до Великой Октябрьской революции и создания Советской Армении находился в крайне неблагоприятных условиях, был лишен своей государственности, единства территории.

Дело в том, что сложившееся в VI в. до н. э. Армянское государство уже во II в. до н. э. разделилось на западную и восточную части и стало испытывать вначале зависимость от римлян, персов, византийцев, арабов, а с VII в. н. э. на несколько столетий подверглось чужеземным завоеваниям, в том числе арабскому, монгольскому, турецкому и иранскому. С XVII до начала XIX в. Армения была поделена между Турцией и Ираном. В этот период хозяйство Армении, ее людские и материальные ресурсы пришли в упадок, но духовная и материальная культура не изменилась, не погибла и армянская кухня. Наоборот, армяне внесли свой вклад в кухню турок-сельджуков, так что многие истинно армянские блюда стали позднее известны в Европе через турок как якобы блюда турецкой кухни (например, долма).

Более того, не только на территории собственно Армении, но и в многочисленных колониях, созданных в Азии и Европе переселившимися туда армянами, т. е. далеко на чужбине, армянская кухня, как и другие национальные особенности армянского народа, сохранила свои типичные черты.

Традиционность и преемственность армянской кулинарии проявляются весьма многообразно — в использовании старинной кухонной техники и в технологии приготовления блюд, и в составе пищевого сырья, и в сохранении вкусовой гаммы, и типе излюбленных блюд.

Тип очага (тонир) и вид посуды (глиняная), принятые первоначально у армян, распространились по всему Закавказью, оказав влияние на сам характер блюд. Тонир обусловил специфичность хлебных изделий, а также некоторых мясных блюд и супов. В нем пекут овощи, парят каши, коптят рыбу и птицу. Названия многих блюд армянской кухни связаны не с составом продуктов, как это принято у европейских народов, а с названием посуды, в которой их приготовляют. Таковы, например, путук, кчуч, тапак — все это виды глиняной посуды и одновременно названия супов и вторых блюд.

Эта армянская традиция перешла и к соседям армян — грузинам и азербайджанцам.

Что касается технологии приготовления армянских блюд, то она, как правило, сложна и в ряде случаев трудоемка. Приготовление большого количества мясных, рыбных и овощных блюд армянской кухни построено на фаршировании, взбивании, приготовлении пюре— и суфлеобразных масс, требующих больших затрат времени и труда (кололик и кололак).

Другой характерной особенностью технологии армянской кухни, как и других восточных, является раздельность операций с последующим объединением разных частей блюда, многократная смена операций.

Обе эти черты ярко проявляются, например, при приготовлении армянских кондитерских изделий. Так, трудоемок, как правило, процесс раскатки многослойного теста (гата, назук), длительно и трудоемко приготовление сладостей из фруктов и орехов (оно иногда растягивается на несколько этапов и продолжается порой более полумесяца). При этом технологические приемы получения сладостей отличаются большой изобретательностью и сменой многих операций, с помощью которых даже простое овощное сырье — баклажаны, зеленые помидоры, тыква, а также незрелые грецкие орехи, арбузные корки — превращаются в оригинальные, изысканные по вкусу, аромату и даже консистенции кондитерские изделия.

Разнообразие технологических приемов довольно наглядно проявляется и в супах: здесь и супы с кисломолочно-яичной основой (спасы, тановы), и раздельно приготовляемые бозбаши, и сложные виды лапши (тархана), и, наконец, внесение в навары и отвары многих компонентов, приготовленных вне этих отваров.

Основная цель перечисленных технологических приемов состоит в создании облагороженного продукта (блюда), вкус которого в результате длительной и сложной обработки и внесения массы дополнительных компонентов значительно обогащается. Отсюда обилие блюд с молотым мясом, к которому добавлены другие компоненты также в молотом состоянии. Таковы кололак, схторац, толма и др.

В армянской кухне, конечно, имеются блюда и из натурального мяса, например армянский шашлык, пастынеры, мясные кчучи, а также блюда из целой домашней птицы, но они, во-первых, более древнего происхождения, реже употребляются в современной кухне и считаются ныне более простыми, а во-вторых, и в них мясо, хотя и сохраняет натуральную форму, также отличается новым вкусом.

Итак, армянская кухня располагает разнообразными по составу блюдами, отличается сложной, богатой, можно сказать, даже утонченной вкусовой и ароматической гаммой. Эта гамма, конечно, создается не только в результате своеобразных технологических процессов, она в значительной степени обусловлена самим составом пищевого сырья. Армянское пищевое сырье стабильно на протяжении многих веков, оно целиком связано с природными условиями армянских нагорий и Араратской долины. Древнейшее развитие скотоводства на армянских нагорьях привело постепенно к чрезвычайному разнообразию культивируемых видов домашнего скота и птицы. Армяне разводили и разводят коров, овец, буйволов, свиней, индеек, кур, гусей и уток. Используют они и дичь. В армянской кухне можно встретить чрезвычайно редкое для других кухонь сочетание различных видов мясного сырья в одном блюде. Например, одно из древнейших блюд — арганак сочетает куриное и оленье мясо (последнее варят в курином бульоне).

Скотоводство стало также источником разнообразных молочных изделий — в основном кувшинных и бурдючных рассольных сыров, а также кисломолочных продуктов, являющихся производными мацуна или же его сочетаниями в разных пропорциях с сладкомолочными продуктами.

Эти продукты переработки молока играют весьма важную роль в армянской кухне и употребляются не только в чистом виде, но и входят либо как основа, либо как компоненты в состав ряда блюд.

В рационе армян большое место занимают сыры. Развитое домашнее сыроделие отличается не только богатым ассортиментом сыров, но и оригинальным использованием сыворотки и пахты и дальнейшей их переработкой. Так, из сыворотки от мацуна или из пахты делают творог жажик, а также сухую пахту чортан для длительного хранения. Все эти молочные продукты принадлежат к постоянным, непременным и почитаемым в народе

продуктам питания наряду с хлебом.

Их едят чаще всего утром, а, кроме того, также в обед.

Раннее возникновение земледелия в плодородных долинах Армении обусловило закрепившееся на тысячелетия использование широкого ассортимента зерновых в армянской кухне (полбы, проса, ячменя, пшеницы, риса), а также бобовых (фасоли, бобов, чечевицы, горного гороха), причем, как правило, не отдельно друг от друга (как, например, в русской кухне), а в сочетаниях. Так, суп зернушка состоит из нескольких видов бобов и круп. Имеются также различные зерно-бобовые каши. Как правило, эти блюда относятся к блюдам зимней кухни. Следует подчеркнуть, что в армянской кухне для крупяных блюд и супов употребляют предварительно особо обработанные пшеничные крупы: дзавар — крупу из слегка отваренного, а затем высушенного зерна, освобожденного после этого от шелухи, либо коркот — крупу из чуть подмоченного зерна, затем ошелушенного и высушенного. Как видим, здесь также имеет место усложненная технология, оказывающая влияние на вкус зерна. Поэтому воспроизведение армянских блюд без оригинального армянского пищевого сырья весьма затруднено.

Основным мучным изделием, занимающим большой удельный вес в рационе, является лаваш — особый хлеб.

Для приготовления мучных изделий используется мука не только нескольких видов, но и разных помолов, число которых доходит до полутора десятков.

Шире всего применяется пшеничная мука, но иногда ее сочетают с картофельным или кукурузным крахмалом.

Оригинальной армянской мукой является мука из поджаренной пшеницы — похиндз.

Из древних национальных блюд, приготовляемых из пшеничной муки без выделки теста, надо отметить хашил и асуда, напоминающие мучные кисели на пахте или виноградном соке.

В основном пшеничная мука идет на приготовление кондитерских изделий и хлеба разных сортов — лаваша и матнакаша.

Немалую роль в питании армян играют овощи и фрукты. Как и всюду в Закавказье, их употребляют сырыми, сушеными, квашеными и маринованными; помимо этого они служат обязательными компонентами при приготовлении супов и вторых блюд. При этом не только овощи, но и фрукты (айва, алыча, лимон, гранат, изюм, курага) широко используются в процессе приготовления мяса и рыбы, что придает им (особенно рыбным блюдам) своеобразный вкус. В мясные армянские супы наряду с картофелем и луком часто идут яблоки, айва, курага, грецкие орехи; в рыбные — кизил; в грибные — алыча, чернослив, изюм.

Совершенно самостоятельные овощные блюда в Армении готовят реже. В этом случае их основу составляют баклажаны, тыква или бобовые (горох, чечевица, фасоль), к которым добавляют другие овощные и фруктовые компоненты, пряности, молоко или масло. Овощной набор армянской кухни обычен для Закавказья. Пожалуй, более употребляема в Армении, чем в соседних республиках, лишь бамия. Овощной рацион дополняется, кроме того, дикорастущими травами — их около трехсот — и пряностями, из которых излюбленными являются черный перец, кинза, мята, эстрагон, базилик, чабрец и, конечно же чеснок и лук, а для кондитерских изделий — корица, кардамон, гвоздика, отчасти шафран и ваниль.

Эта гамма пряностей несколько отличается от грузинской и азербайджанской, и не столько по составу, сколько по соотношению применяемых компонентов. Лук, например, применяется постоянно и в значительных количествах, в то время как чеснок — умереннее,

причем больше и чаще в маринованном, а не в свежем виде.

В армянской кухне используется и местное рыбное сырье, для которого разработана своя технология. Основной вид рыбы — форель, мясо которой отличается нежным вкусом. Это и определило технологию армянских рыбных блюд — припускание, при котором всегда максимально сохраняется нежная консистенция рыбы.

Наконец, следует сказать несколько слов и о применении жиров в армянской кухне. Подавляющее большинство блюд готовят на топленом масле. Оно идет в супы, для тушения и жарения мяса, птицы, рыбы и овощей, а также в кондитерские изделия. Поскольку топленое масло приготовляют в Армении из мацуна, а мацун преимущественно из овечьего молока, то оно имеет характерный кисловатый привкус и аромат, передаваемый и тому блюду, в которое вводят масло. За неимением масла из мацуна для приготовления блюд армянской кухни целесообразно применять крестьянское или любительское сливочное масло. Растительные масла используются в армянской кухне реже — для приготовления рыбных и некоторых овощных блюд (фасоль, баклажаны). Причем традиционным является кунжутное масло, заменяемое также оливковым, а в последнее время подсолнечным.

На вкусовые качества блюд армянской кухни значительный отпечаток накладывают и способы их тепловой обработки. Как правило, это сложные виды тепловой обработки блюд из мяса, птицы и овощей. Одно и то же блюдо или пищевое сырье, например, мясо, может быть подвергнуто и обжариванию, и отвариванию, и тушению. При этом можно сказать, что тушение и как заключительный процесс при наплитном приготовлении и как самостоятельный вид тепловой обработки (тушение в духовке или тоныре) преобладает. Поэтому многие блюда армянской кухни отличаются приятной нежной консистенцией (что называется, тают во рту) и не особенно резким кисловато-пряным вкусом и ароматом.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

МЯСНЫЕ СУПЫ

БОЗБАШ

Это наиболее распространенный армянский мясной суп из жирной бараньей грудинки с разнообразными овощами и фруктами, слегка подкисленный. Наряду с простым вариантом он имеет несколько разновидностей — как региональных (ереванский, эчмиадзинский, сисианский, шушинский старый и шушинский новый), так и для разных времен года (летний и зимний). Эти разновидности отличаются по составу так называемых дополнительных овощей и фруктов, в то время как количество мяса и жидкости (воды), основные овощи и набор пряных трав во всех случаях остаются неизменными. Все виды бозбаша приготовляют по одной и той же технологической схеме. Это дает возможность представить здесь общий, единый рецепт приготовления бозбаша, указывая лишь отличия в наборе продуктов для его разновидностей и небольшие вариации в приготовлении.

В любой бозбаш идет на каждые 500 г баранины по 2 л воды и по 25-50 г топленого или сливочного масла для обжаривания мяса и овощей. Таким образом, концентрация бульона и количество мяса на порцию всегда одинаковы. Однако баранью грудинку режут на кусочки разных размеров для разных видов бозбаша: на кусочки размером с половину спичечного коробка (эчмиадзинский. шушинский, летний, зимний), со спичечный коробок (сисианский, шушинский старый), с два коробка (ереванский).

Соответственно на порцию в разных бозбашах приходится тогда по четыре, два или одному кусочку мяса, каждый с ребрышком.

Приготовление бозбаша. 1. Мясо залить холодной водой и в течение 1 -1,5 ч варить

бульон под крышкой на слабом огне, после чего вынуть из бульона полуготовое мясо.

2. Обжарить его на топленом или сливочном масле в казанке или кастрюле с толстым дном либо вместе с овощами, либо без них, либо ошпарить и промыть кипятком — в зависимости от вида бозбаша.

3. Ошпаренное и промытое мясо залить процеженным бульоном и довести до готовности в течение разного времени — в зависимости от величины кусков мяса — вместе с обжаренными и дополнительно добавленными овощами и фруктами, а также набором пряностей.

В конце приготовления все бозбаши подкисляют либо 1 ст. ложкой винного уксуса (простой, зимний, ереванский), либо более тонким натуральным подкислителем — соком лимона или 50-100 г гранатового сока (летний, сисианский, шушинский). Солят бозбаш за 10 мин до полной готовности, перед закладкой пряной зелени и подкислением.

Набор овощей и фруктов в бозбаше. Основными и непременными овощами для бозбаша считаются горох-нут, картофель или каштаны (иногда и то и другое, иногда один из них), лук и помидоры (или заменяющая их томатная паста — 1 ст. ложка пасты вместо 2-3 помидоров). Горох предварительно замачивают на 10 ч.

Дополнительные фрукты — айва, яблоки, алыча, курага, чернослив. Набор пряностей во всех видах бозбаша постоянен. Это зелень петрушки, кинзы. базилика (по 1 ст. ложке каждого), красный и черный перец (5-6 раздавленных горошин).

БОЗБАШ ПРОСТОЙ (ОБЫКНОВЕННЫЙ) *

Вынутую из бульона баранину ошпарить кипятком и, не поджаривая, вновь залить процеженным бульоном вместе с подрумяненным с томатной пастой луком и подготовленным горохом (иногда горох заменяют рисом, но это изменяет вкус бозбаша). Варить до готовности гороха или риса. Затем добавить картофель, довести его до готовности, посолить и заправить пряной зеленью и подкислителем.

* Во всех рецептах бозбаша указываются лишь вариации в приготовлении.

БОЗБАШ ЗИМНИЙ

Горох сварить до готовности в отдельной посуде на слабом огне в небольшом количестве воды. Переложить туда вынутую из бульона баранину, промытую кипятком, добавить процеженный бульон, обжаренный лук с томатной пастой, картофель (каштаны) и сухофрукты.

БОЗБАШ ЛЕТНИЙ

Вынутую из бульона баранину обжарить в течение 10 мин, залить кипящим бульоном, добавить поджаренный лук, нарезанную бамию и болгарский перец колечками, яблоки и помидоры дольками и варить 15 мин.

БОЗБАШ ЭЧМИАДЗИНСКИЙ

Вынутую из бульона баранину поджарить до полной готовности, залить процеженным кипящим бульоном, добавить поджаренный отдельно мелко нарезанный лук, картофель кубиками (по 0,5 см) и крупно нарезанные дополнительные овощи, до готовности которых и варить бозбаш. Посолить и положить помидоры дольками за 10 мин до готовности.

БОЗБАШ СИСИАНСКИЙ

Вынутую из бульона баранину поджарить в топленом масле вместе с луком и помидорами или томатом-пюре с добавлением муки до полной готовности. Затем залить кипящим бульоном, заправить остальными овощами и фруктами и варить их до готовности, внеся за 3 мин до конца

приготовления пряности.

БОЗБАШ ЕРЕВАНСКИЙ

Вынутую из бульона баранину обжарить до полной готовности. Тем временем в процеженный бульон заложить подготовленный горох и варить его до готовности. Затем добавить мясо и другие овощи и фрукты (яблоки нарезают четвертинками) и варить суп еще 15 мин, после чего посолить и заправить пряностями.

БОЗБАШ ШУШИНСКИЙ I

Вынутую из бульона баранину слегка обжарить вместе с луком, добавить муку и жарить до тех пор, пока мука не станет светло-коричневой. Затем залить баранину горячим бульоном, куда сразу добавить все указанные в рецепте овощи и фрукты, кроме яблок, и бульон варить до полуготовности айвы. После этого добавить яблоки, нарезанные четвертинками, и на слабом огне довести бозбаш до готовности всех продуктов. Пряности положить за 3 мин до конца приготовления.

БОЗБАШ ШУШИНСКИЙ II (КАРАБАХСКИЙ)

Баранину обжарить до полной готовности с луком и мукой, как и в предыдущем рецепте, а тем временем варить в процеженном бульоне горох и затем опустить подготовленную баранину в этот бульон вместе с остальными овощами и фруктами (кроме яблок). Когда горох будет готов, опустить яблоки, нарезанные четвертинками, посолить и варить до готовности яблок, около 10 мин, заправив пряностями.

БОЗБАШ СБОРНЫЙ

Процесс варки такой же, как в предыдущем рецепте. Баранину обжарить до полной готовности с луком, горох варить в бульоне, затем заложить в бульон подготовленную баранину и все остальные овощи и фрукты, кроме яблок, и варить до готовности гороха и картофеля (каштанов). После этого положить яблоки, а затем и пряности.

КОЛОЛИК

Кололик — по сути суп с фрикадельками. Однако по составу входящих в него продуктов, вкусу и технологии это блюдо сильно отличается от соответствующих европейских. Как и многие армянские блюда, кололик имеет несколько разновидностей, отличающихся степенью сложности приготовления. Самый простой в этом отношении — кололик обыкновенный, самый сложный, трудоемкий — кололик шушинский.

Приготовление кололика. В приготовлении всех видов кололика имеются следующие общие черты:

1. Используется только парное мясо задней части, как правило, баранина и лишь для шушинского кололика говядина.

2. Из костей варят бульон.

3. Мясо измельчают либо в мясорубке, причем обязательно дважды, либо отбивают его деревянным молотком до получения однородной тягучей массы. Иногда комбинируют оба способа: мясо взбивают после пропускания через мясорубку.

4. В мясной фарш вводят дополнительные продукты — отварные крупы (рис, манную крупу) или муку, яйца, молоко, соль, пряности (лук, петрушку, перец), а иногда и коньяк — либо, перемешивая их в однородную массу с мясом, либо в форме начинки в мясное окружение, либо комбинируя то и другое.

5. Из мясного фарша формуют крупные шарики (величиной с куриное яйпо и более) и

начиняют их либо указанной выше растительно-пряной начинкой, либо кусочками сливочного масла.

6. В костный бульон вводят крахмалсодержащие продукты (рис, картофель, каштаны), а также пряности (лук, петрушку, эстрагон) и иногда приправы (томатную пасту). После закипания бульона в него погружают подготовленные мясные шарики, которые варят до тех пор, пока они не всплывут на поверхность.

Весь кололик варят до готовности риса.

КОЛОЛИК ПРОСТОЙ

500 г баранины, 0,5-0,75 стакана риса, 2 яйца, 4 луковицы, 50 г сливочного масла, 3-4 ст. ложки зелени эстрагона, 2 ст. ложки зелени петрушки, 10 горошин черного перца.

Бульон сварить, процедить.

Мясо провернуть через мясорубку, добавить в него сырые яйца и измельченные пряности и из массы сформовать фрикадельки.

Засыпать в кипящий бульон рис, пряности, фрикадельки.

КОЛОЛИК ФАРШИРОВАННЫЙ

500 г говядины или баранины, 3,5 ст. ложки манной крупы, 50 г сливочного или топленого масла, 2 яйца, 500 г картофеля, 2,5-3 ст. ложки риса, 3 ст. ложки томата-пюре, 3 ст. ложки зелени петрушки, 1 ст. ложка базилика, 1-1,5 ч. ложки черного перца, 4 луковицы.

Бульон сварить, процедить.

Мясо провернуть через мясорубку, смешать с манной крупой, яйцами, солью, половиной перца и взбивать 10-15 мин, после чего разделать на фрикадельки величиной с яйцо.

Приготовить начинку из отварного риса, обжаренного лука, половины пряностей, посолить. Вдавить начинку в середину фрикаделей. Засыпать бульон картофелем, разрезанным на четвертинки, добавить томат, довести до кипения и засыпать фрикадели и пряности.

КОЛОЛИК ШУШИНСКИЙ

1,5 кг говядины, 200 г сливочного масла, 3 луковицы, 2 яйца, 0,25 стакана молока, 0,5 стакана риса, 1 ст. ложка пшеничной муки, 3 ст. ложки зелени эстрагона, 1,5 ч. ложки молотого черного перца или 12 горошин, 30 г коньяка (2,5 ст. ложки).

1. Сварить бульон, процедить.

2. Мясо отбить (см. выше общие рекомендации по приготовлению кололика), вынуть все пленки, сухожилия, жир, посыпать мелко нарезанными луком (1 луковица) и продолжать отбивать до получения тягучей массы.

3. В массу ввести муку, молоко, яйцо, коньяк и взбить до полужидкой консистенции, затем посолить, добавить пряности, 1 измельченную луковицу и поставить на полчаса на холод.

4. Из массы сделать круглые фрикадельки, внутрь которых положить кусочки замороженного масла.

5. Разделить бульон на две части: в меньшей отварить фрикадели на слабом огне; из большей приготовить суп, засыпав туда рис, пряности, 1 измельченную луковицу и за 5 мин до готовности ввести взбитое яйцо.

6. Соединить обе части кололика.

ХАШ

Хаш — одно из древнейших армянских блюд, получивших распространение по всему Закавказью. С древности сохранился обычай есть хаш совершенно отдельно от всех иных блюд,

причем рано утром на завтрак или даже до завтрака, по праздничным дням.

1,5 кг говяжьих ножек, 500 г рубцов, 2-3 головки чеснока " 1 редька.

1. Ножки опалить, выскоблить, промыть несколько раз, разрубить на части вдоль и положить на сутки либо в проточную воду, либо залить холодной водой и менять ее каждые 2-3 ч. Затем вновь промыть, переложить в эмалированный таз, залить водой, чтобы она покрывала ножки слоем в 15-20 см и варить на слабом огне.

2. Рубцы очистить, промыть, залить холодной водой и варить до исчезновения специфического запаха (определяется пробой), затем отвар вылить, а рубцы промыть горячей и холодной водой, нарезать мелко и добавить к варящимся ножкам.

3. Продолжать варить хаш на медленном огне без соли, не допуская сильного кипения, снимая пену, пока мясо не будет отделяться от костей и рубцы не станут мягкими.

4. Готовый горячий хаш посолить, засыпать измельченным чесноком или развести толченый чеснок в бульоне и подать отдельно. Едят хаш, закусывая тертой редькой, пряной зеленью (базилик, петрушка, эстрагон) и лавашем.

КУРИНЫЕ СУПЫ

ТАРОНСКИЙ СУП

2 л воды, 1 курица, 4 луковицы, 1 морковь, 1 корень сельдерея, 0,5 стакана перловой крупы, 2 яичных желтка, 1 лимон, 4-5 горошин черного перца.

1. Отварить курицу с целой луковицей и разрезанными вдоль морковью и сельдереем до готовности, вынуть ее, срезать мясо, нарезать его кубиками по 1 см, отложить, затем освободить бульон от вареных овощей, процедить.

2. Перловую крупу засыпать в кипяток, отварить до мягкости, отвар слить.

3. Подготовленную перловую крупу, мелко нарезанный лук, перец засыпать в бульон, проварить, добавить куриное мясо, посолить, положить в суп отдельно цедру лимона и очищенную от кожи и семян нарезанную кубиками мякоть лимона, снять суп с огня.

4. Желтки (без покрывающей их тончайшей пленки) растереть в чашке, и постепенно добавляя по ложечке, развести их 0,5 стакана бульона, а затем влить в суп, размешать и подать блюдо на стол.

ТАРХАНА

Тарханой называется суп на курином бульоне с особо приготовленной лапшой — тарханой, которая и дала имя всему блюду.

Для лапши: 450 г картофельной муки (крахмала), 450 г пшеничной муки, 1,1 л мацуна, 0,5 л молока, 2,5-3 яйца, 3 ч. ложки соли.

Для бульона: 1 стакан сухой тарханы, 2 л воды, 1 курица, 1 морковь, 3-4 луковицы (желательно шалота), 25-50 г сливочного масла, 4-5 ст. ложки мяты, 1 ст. ложка зелени чабера.

Подготовка лапши. Оба вида муки перемешать, залить кипящим молоком и вновь перемешать. Яйца взбить с мацуном и эту смесь постепенно ложками подливать к мучной смеси, размешивая. Полученное тесто должно выстаиваться сутки. Затем нащипать его мелкими кусочками, высушить их на полотенце и просеять через сито, слегка растирая рукой, чтобы отделить муку и крошки. Готовую тархану хранить в стеклянных банках.

Подготовка и засыпка бульона. Отварить курицу с морковью и луковицей до полной или частичной готовности (в зависимости от дальнейшего употребления курицы во второе блюдо), вынуть ее из бульона, засыпать туда сухую тархану и варить на слабом огне. За 5 мин до готовности добавить обжаренный мелко нарезанный лук, мяту, чабер.

КРУПЯНО-ОВОЩНЫЕ СУПЫ

Крупяно-овощные супы армянской кухни просты и обычны по технологии, но интересны по составу: бобовые сочетаются в них с рисом, пшеницей и одновременно с кислой капустой, свекольной ботвой или орехами, изюмом, курагой, заправляются мацуном, пахтой. Все это придает супам этой группы своеобразный вкус, отличный от европейских крупяных и крупяно-овощных супов.

ЗЕРНУШКА

3 ст. ложки пшеницы, 3 ст. ложки чечевицы, 0,5 стакана гороха, 0,5 стакана бобов, 1 стакан очищенных орехов, 3-4 луковицы, 1 ст. ложка пшеничной муки, 75-100 г сливочного масла, 1 ст. ложка чабера, 1 ст. ложка базилика, 0,5 ст. ложки мяты.

1. Все виды зерен замочить по отдельности на 10-12 ч.
2. Бобы, горох, пшеницу залить холодной водой и отварить на слабом огне в течение 25-30 мин.

Затем отвар вылить, добавить чечевицу, залить 2 л кипятка и продолжать варку еще в течение 1 ч.

3. Лук обжарить на масле с мукой до светло-желтого цвета.
4. Зернушку посолить, заправить обжаренным луком, толчеными орехами, прокипятить 5 мин.

Затем добавить пряности и дать постоять под крышкой еще 5 мин.

ВОСПНАПУР

4 ст. ложки чечевицы, 3-4 ложки риса (или лапши), 2-3 луковицы, 50 г сливочного масла, 0,5 стакана изюма (или кураги), 0,5 стакана толченых грецких орехов, 6-8 горошин черного перца, 1 ст. ложка петрушки, 2 ст. ложки зелени кинзы.

Чечевицу залить холодной водой и отварить до мягкости.

Добавить все остальные компоненты, кроме пряной зелени, и варить до готовности риса, затем добавить пряную зелень.

ХРЧИК

500 г квашеной армянской капусты (*), 4 картофелины, 2-3 луковицы, 4-5 ст. ложки манной или другой пшеничной крупы («Артек»), 3 ст. ложки топленого масла, 1-2 ст. ложки томатной пасты или сока, 1 ст. ложка сухой зелени петрушки, 0,25 ч. ложки красного перца, 1 ст. ложка сухой зелени эстрагона, 1 лавровый лист.

Капусту отварить на слабом огне до мягкости в 0,5 л воды без соли. Лук обжарить на масле и соединить с отваром, продолжая подогревать.

Отварить картофель и крупу (манную или «Артек») до готовности с лавровым листом в 1-1,25 л воды.

Соединить приготовленную капусту с картофелем, добавить томатную пасту и пряности, посолить.

(*)Капуста квашенная с добавлением красною перца и свеклы.

Если капуста заквашена кочаном, то перед употреблением в хрчик ее мелко шинкуют.

КРУПЯНО-КИСЛОМОЛОЧНЫЕ СУПЫ

СПАС

0,8 л мацуна (или 2 л свежей пахты), 0,5 стакана риса (или 140 г муки, если вместо мацуна используют пахту), 4-5 ст. ложек (40 г) муки, 1 яйцо, 3 луковицы, 25-50 г сливочного масла, 0,5 стакана мяты, 1 стакан кинзы.

Муку развести с яйцом, взбить; мацун развести пополам с водой. Соединить обе смеси, постепенно вводя вторую в первую, и поставить на слабый огонь.

Непрерывно помешивая, довести до кипения.

Добавить отваренный рис с отваром, мелко нарезанный обжаренный лук, пряную зелень и, не переставая помешивать, вновь довести до кипения.

САРНАПУР

0,5 стакана гороха, 0,25 стакана риса, 0,75 л мацуна, 3 ст. ложки зелени кинзы, 1 ст. ложка зелени мяты, 1 полулитровая банка молодой свекольной ботвы.

Сварить горох в 1 л воды. Незадолго до готовности добавить рис.

Отдельно припустить свекольную ботву в 0,5 л воды.

Соединить все, заправить пряной зеленью, посолить, проварить в течение 3 мин, охладить.

ФРУКТОВЫЕ СУПЫ

АНУШАПУР

1,5 л воды, 200 г кураги, 3 луковицы, 75 г сливочного масла, 75 г сахара (10 кусков рафинада).

Курагу промыть, засыпать в кипящую воду и варить 20 мин. Добавить сахар.

Обжарить в кастрюле мелко нарезанный лук, соединить его с супом, довести суп до кипения.

ЧИРАПУР

2 л воды, 0,5 стакана гороха нута, 200 г кураги, 15 кусков сахара-рафинада.

Предварительно замоченный за 10 ч горох промыть несколько раз и отварить до готовности.

Добавить курагу, сахар, варить до готовности кураги, охладить под крышкой.

РЫБНЫЕ БЛЮДА

В армянской кухне для рыбных блюд употребляется в основном севанская форель — ишхан. Реже используется ручьевая форель, храмуля и так называемая зангинская мелкая рыба — армянская плотва, уклейка. Армянская рыбная кухня специфична. Для нее характерны некоторые особые приемы в обработке, приготовлении и сдабривании рыбы.

I. Потрошат рыбу, не разрезая брюшка. Для этого вначале удаляют жабры, а затем через образовавшееся отверстие столовой или чайной ложкой вынимают внутренности и тщательно выполаскивают всю полость. Так обрабатывают форель.

II. Рыбу редко варят или жарят, а в основном припускают, т. е. отваривают в малом количестве воды на слабом огне в течение 15— 20 мин. Припускание осуществляется одним из трех способов, цель которых не допустить контакта рыбы с дном кастрюли:

1. На дно кастрюли насыпают небольшие камушки, на них кладут рыбу.
2. На дно кастрюли крест-накрест кладут несколько палочек от фруктового дерева.

3. Кастрюлю смазывают сливочным маслом, обкладывают изнутри зеленью эстрагона, затем кладут рыбу, которую сверху обмазывают маслом и уже потом немного заливают водой.

III. Помимо припускания используют оригинальный прием тушения рыбы в лаваше. В этом случае дно и стенки посуды смазывают сливочным маслом, затем дно выстилают лавашем, на него кладут посоленную, поперченную рыбу, засыпают эстрагоном, кинзой, покрывают лавашем, плотно прикрывают крышку кастрюли и тушат рыбу на слабом огне.

IV. Другой способ безводной обработки рыбы — запекание в пергаментной бумаге (или в пищевой фольге). Для этого пергаментный лист смазывают сливочным маслом, укладывают на него рыбу, покрывают дольками помидоров, мелко нарезанным зеленым луком, эстрагоном, солят, перчат, складывают бумагу, промазывая ее сгибы тестом и запекают в духовке на смазанном маслом противне 15-20 мин.

V. Среда, в которой припускают рыбу, также несколько необычна в армянской кухне. Это не только вода, но и белое виноградное вино, раствор квасцов.

1. Для припускания форели используют виноградное вино из расчета 1 стакан на 1 кг рыбы в сочетании с луком и эстрагоном. Припускают 20 мин на слабом огне.

2. Для приготовления зангинской мелкой рыбы, т. е. плотвы и уклейки, используют квасцы. Тем самым рыба получает более плотную консистенцию, лучший вкус и красивый голубоватый цвет. На 1 кг рыбы берут 0,5 л воды, 2 ч. ложки соли и 10 г квасцов (кубик размером 1,5 см3).

VI. Припущенную рыбу сдабривают, как правило, такими своеобразными и необычными для европейской кухни приправами, как фруктовой и ореховой, а также пряностями.

1. К фруктовой приправе относится алыча, лимоны, гранаты (наршараб), мякотью и соком которых рыбу можно фаршировать, натирать, поливать.

2. Ореховая приправа состоит из следующих компонентов:

1 стакан тертых грецких орехов, 1 стакан воды, 1 кусочек сахара, 1 ч. ложка соли, 3-4 горошины черного перца, 2 ст. ложки зелени кинзы, 1 ч. ложка зелени мяты, 2 ст. ложки виноградного уксуса.

Первые пять компонентов проваривают в течение 10 мин, добавляют остальные.

3. Из пряностей наиболее употребляемы сочетания красного перца, лука, петрушки, эстрагона (эстрагон — особенно излюбленная пряность для рыбных блюд в армянской кухне).

Руководствуясь изложенными выше правилами, можно получать разнообразные рыбные блюда армянской кухни. Обычно эти блюда не носят специальных названий. Только немногие рыбные блюда, в том числе древнего происхождения, например кутап, кчуч, плаки, имеют собственные названия.

КУТАП

1,5 кг форели, 75-100 г сливочного масла, 0,5 стакана риса, 0,5 стакана изюма, 3 ст. ложки зелени петрушки или кинзы, 1 ч. ложка имбиря.

Выпотрошить рыбу, не разрезая (см. выше), нафаршировать ее отварным рисом, изюмом, маслом, имбирем. Запечь в духовке на противне, смазанном маслом.

КЧУЧ РЫБНЫЙ

1 кг рыбы (филе с кожей), 5 луковиц, 75-100 г сливочного масла, 4 помидора, 3-4 болгарских перца, 0,5 стакана белого виноградного вина, 12 зерен черного перца, 6 зерен ямайского перца, 0,5 ч. ложки красного перца, 2-3 ст. ложки эстрагона, 2 ч. ложки соли.

Глиняную посуду смазать сливочным маслом. Заложить слоями мелко нарезанные овощи:

лук, помидоры, болгарский перец; поперчить их всеми видами перца, затем уложить рыбу крупными кусками, покрыть вновь слоями овощей, сдобрить пряностями, посолить, залить вином, закрыть посуду крышкой и обмазать края тестом. Запечь кчуч в духовке в течение 30-40 мин.

ИШХАН В ВИНЕ

750-1000 г форели (2 рыбы), 1 стакан сухого белого виноградного вина, 0,5 стакана алычи, 3 ст. ложки мелко рубленого эстрагона, 4-5 луковиц шалота или 0,5 стакана зеленого лука, 1 гранат (сок и мякоть), 10-12 горошин черного перца (или 0,5 ч. ложки).

Рыбу выпотрошить, не разрезая брюшка, посолить и поперчить изнутри.

Сделать начинку из алычи, граната, лука и эстрагона, измельчив и перемешав эти продукты, набить ею брюшко форели. Остаток начинки подать как салат к готовой форели. Припустить рыбу в вине в течение 8-10 мин на слабом огне.

МЯСНЫЕ БЛЮДА ИЗ МОЛОТОГО МЯСА

Мясные блюда армянской кухни делятся на две группы: блюда из молотого и блюда из целых кусков мяса.

Ниже приводятся все характерные приемы использования молотого мяса: внутри овощных и фруктовых оболочек (толма); в виде фарша, комбинированного с разного рода наполнителями (простые кололаки и коконы); в суфлеобразном виде с применением коньяка (сложные кололаки); в виде запеканок из отварного мясного фарша с овоще-фруктовыми наполнителями; внутри тестяной оболочки (борани).

ТОЛМА

Толма — мясное блюдо, состоящее из растительной оболочки, наполненной начинкой, основу которой составляет мясной фарш, и подливки. В качестве оболочки используют различные овощи и фрукты. Оболочка создает форму, внешний вид толмы и придает ей основной привкус. Начинка в толме, наоборот, практически не меняется. Она остается почти постоянной по составу продуктов независимо от перемены растительной оболочки и придает толме ее основной мясной вкус и пряный аромат, поскольку в состав начинки наряду с мясом входят пряности.

Третью часть толмы — подливку — приготовляют из бульона, в котором варилась толма, и из приправ, вводимых в этот бульон до или после его готовности. Эти приправы, а следовательно, и вкус подливки, должны всегда быть кислыми или кисло-сладкими.

Технология толмы в принципе одинакова для всех ее разновидностей, но отличается деталями в подготовке растительной оболочки.

Основные операции: подготовка оболочки, приготовление начинки, фарширование толмы и ее закладка для варки, варка и приготовление подливки.

Подготовка различных оболочек для толмы. Оболочку готовят обычно из виноградных и капустных листьев, баклажанов, помидоров, кабачков, лука, айвы и яблок. Свежие виноградные листья: опустить в кипяток на 2-3 мин, затем удалить стебли.

Капуста: вырезать из кочана кочерыжку, отварить кочан в подсоленном кипятке в течение 10 мин, разобрать на листья, удалить грубые стебли.

Помидоры, перцы: надрезать со стороны плодоножки поперек на три четверти так, чтобы получилась крышка, удалить семечки.

Баклажаны: надрезать сверху горизонтально вдоль так, чтобы получилась крышка, удалить семечки и часть мякоти.

Кабачки: разрезать вдоль пополам, удалить семена, ошпарить кипятком.

Лук: срезать слой с корешковой части, ошпарить или отварить в кипятке в течение 2 мин, удалить середину.

Яблоки и айва: срезать кружочком верхушку, чтобы получилась крышка, вычистить сердцевину. Айву, кроме того, отварить в течение 5 мин до полуготовности.

Приготовление начинки. В качестве мяса для толмы всегда используют баранину.

500 г баранины, 2-3 ст. ложки риса, 3 луковицы, 1-2 яйца (не во все виды толмы), 0,5-1 головка чеснока, по 1 ст. ложки кинзы, петрушки, базилика, 2 ст. ложки чабреца, 3 ч. ложки мяты, 10 горошин черного перца.

Из мяса приготовить фарш. Для большинства видов толмы рис отварить до полуготовности, а при приготовлении в оболочке из кабачков, лука и помидоров — полностью. Лук и остальные пряности измельчить. Все компоненты тщательно перемешать.

Фарширование. Подготовленные оболочки наполнить фаршем, прикрыть надрезанными или срезанными крышками, в листовые оболочки фарш завернуть, перевязать ниткой.

Закладка толмы для варки. В посуду положить кости, влить бульон, уложить толму — вначале более плотные сорта — айву, затем яблоки или баклажаны, затем перцы, помидоры. (Сочетание айвовой и яблочной толмы называется аштаракским, сочетание баклажанной, перечной и помидорной — эчмиадзинским).

В промежутках между толмой поместить дольки яблок, айвы, курагу, чернослив, мелко нарезанный лук, а в капустную и кабачковую толму залить томатный сок или пюре, в луковую добавить алычу (ткемали). После закладки толму плотно прикрыть тарелкой, закрыть кастрюлю и тушить все на слабом огне до готовности.

Приготовление подливки. Образовавшийся во время варки толмы соус из бульона и разваренных сухофруктов или томатного пюре слить и подать к толме отдельно. К толме в виноградных листьях и кабачках подать мацун с толченым чесноком.

Для подлив на 500 г мясного фарша: 1-1,5 стакана мацуна, 200 г кураги и 1-2 айвы или 0,5 стакана кураги и 0,5 стакана чернослива.

КОЛОЛАК

Под этим названием в армянской кухне известны два вида блюд — одно из фаршеобразного, другое из суфлеобразного мяса. Каждый из этих видов имеет свою технологию и сильно отличается от другого не только по внешнему виду, но и по вкусу и по используемому сырью. Однако они носят общее название, так как в обоих используется молотое мясо с различными добавками.

Блюда первого вида, которые можно назвать простыми кололаками, приготовляют обычно из баранины или смеси свинины с говядиной. При этом мясной фарш обязательно дважды пропускают через мясорубку вместе с луком. Остальные компоненты — пряная зелень — тщательно измельчаются.

Блюда второго вида, которые следует именовать сложными кололаками, приготовляют только из первосортного и обязательно парного говяжьего мяса.

Приготовление простых кололаков. Простые кололаки представляют собой фрикадели, содержащие наряду с мясным фаршем разного рода наполнители, придающие им вкусовые оттенки (рис, яйцо, кизил, пряную зелень). Внешне они имеют форму шариков величиной с грецкий орех, а иногда этот шарик раскатывают в форме эллипсовидной сигары. Шарики обычно панируют, причем виды панировки у кололаков, приготовляемых в разных районах Армении, меняются (сухари, мука, яйца). Затем кололаки обжаривают в масле либо на сковородах, либо в кастрюлях.

Отдельно приготовляют томатную подливку к кололаку или жареный картофель с тушеными помидорами.

Приготовление сложных кололаков. Сложные кололаки готовят, превращая говядину в суфлеобразную массу. Достигается это следующими последовательными операциями: мясо освобождают от жира, пленок, сухожилий; отбивают деревянным молотком до тестообразного состояния; посыпают солью и перцем: продолжают отбивать до побеления; перекладывают полученную массу в посуду, добавляют водку (коньяк, спирт) и продолжают взбивать до разжижения; добавляют взбитые яйца, молоко, муку, пряную зелень и взбивают до получения однородной тягучей массы.

Остальные операции по варке кололака и приданию ему гарнира несложны, их можно варьировать в зависимости от местных обычаев.

Наиболее известны кололак гехаркуни и кололак аштаракский.

Ниже приведено несколько рецептов кололаков. Указаны лишь те операции, которыми тот или ином вид отличается от обшей схемы.

КОЛОЛАК СЮНИКСКИЙ

500 г баранины, 2 луковицы, 0,5 стакана сушеного кизила, 1 яйцо, 75 г масла, 2 ст. ложки зелени петрушки, 0,5 ч. ложки черного молотого перца.

Кизил сначала замочить на 15 мин, затем протереть в пюре. Шарики обжарить без панировки.

КОЛОЛАК ШИРАКСКИЙ

500 г баранины, 4-5 луковиц, 3-4 желтка, 2 ст. ложки муки, 500 г помидоров, 75-100 г масла, 2 ст. ложки зелени петрушки, 0,5 ч ложки черного молотого перца.

В фарш использовать половину лука. Остальной обжарить на гарнир. Кололак сделать в форме сигар, запанировать в муке, обжарить. Вместе с помидорами готовый кололак выдерживать в духовке 10-15 мин.

КОЛОЛАК АЙРАРАТСКИЙ

500 г баранины, 1 яйцо, 75 г масла, 1 луковица, 2 ст. ложки муки, 1 ч. ложка черного молотого перца.

Для подливки: 1 стакан бульона, 2 луковицы, 1 ст. ложка муки, 3 ст. ложки томатной пасты, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ч. ложка виноградного уксуса, 0,5 ч. ложки черного перца, 2 ст. ложки зелени петрушки и базилика.

Кололак приготовить в форме шариков, после обжаривания залить подливкой.

Для получения подливки все компоненты смешать и проварить в течение 10 мин на слабом огне.

КОЛОЛАК ГЕХАРКУНИ

500 г говядины (мякоть), 3 луковицы, 1 яйцо, 125-150 г топленого масла, 3/4 стакана молока, 25 г водки или коньяка, 1 стакан пшеничной крупы-коркот, 1 ч. ложка пшеничной муки, 2 ст. ложки кинзы, 1 ст. ложка петрушки, 0,5 ч. ложки черного перца.

1. Приготовить суфлеобразную массу (см. выше).
2. Сварить мясной бульон, процедить, разделить на две части.
3. Суфлеобразную массу опускать деревянной ложкой в горячий бульон в виде шариков и варить их на очень слабом огне до тех пор, пока они не всплывут.
4. На оставшемся бульоне сварить полужидкую кашу из пшеничной крупы.
5. Подать обе части — кашу и шарики кололака — в отдельной посуде, но есть одновременно, заедая мясо кашей.

КОЛОЛАК АШТАРАКСКИЙ

1,5 кг говядины, 1 цыпленок, 3 яйца, 10 луковиц, 100 г масла, 0,75 стакана риса, 2,5-2 л мясного бульона, 3 ст. ложки зелени эстрагона, 3 ст. ложки зелени петрушки, 1 ст. ложка зелени чабера, 50 г коньяка, 1 ч. ложка черного молотого перца.

1. Сделать суфлеобразную массу из мяса (см. выше).

2. Уложить массу на салфетку из полотна или бязи ровным слоем и обернуть цыпленка так, чтобы масса покрывала его всего.

3. Опустить кололак в бульон и варить 45 мин — 1 ч.

4. Из другой половины бульона сделать суп, положив туда промытый рис, лук, пряную зелень, довести до готовности на слабом огне и перед подачей влить взбитые яйца, довести до кипения.

ШАРИКИ МЯСНЫЕ

Среди других блюд из молотого мяса в армянской кухне распространены еще котлеты схторац, приготовляемые из баранины и отличающиеся от обычных котлет лишь формой (в виде яйца) и большим содержанием перца и чеснока, а также тем, что после приготовления фарш перед панировкой вторично пропускают через мясорубку и панировкой служит мука, а не сухари.

Другой вид котлет — мясные шарики или коконы. В отличие от простых кололаков их готовят из говядины или телятины и они имеют несколько иные наборы наполнителей, которые и придают им иную вкусовую гамму.

На 1 кг говядины — один из наборов:

I. 4 шт. болгарского перца, 3 ч. ложки тмина, 1 ч. ложка красного перца, 2 головки чеснока, 1 ст. ложка зелени мяты.

II. 4 яичных желтка, 3 ст. ложки зелени кинзы, 1-1,5 ч. ложки черного перца.

III. 0,5 стакана очищенных грецких орехов, 0,5 стакана изюма, 2 ст. ложки петрушки, 2 ст. ложки мяты, 1 яйцо, 1 ч. ложка черного перца.

В качестве панировки используют муку или яичный белок (взбитый), затем обваливают в сухарях, вновь в яичном белке и вновь в сухарях.

ШАРИКИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Шарики из телятины приготовляют по несколько иной технологии, они имеют иной состав.

Отварной рис и лук составляют обычно от 1/3 до 1/2 массы по отношению к мясу. Если используют только лук, то он составляет 1/4 объема. Из пряностей к телятине добавляют только черный перец в небольшом количестве. Яйца в фарш не добавляют. Лук пропускают через мясорубку.

При тепловой обработке фарша применяются два приема.

1. Шарики, в состав которых входит рис, вначале припускают в бульоне, затем смачивают во взбитом яйце, панируют в сухарях и обжаривают в масле.

2. Сырые шарики из телятины помещают внутрь картофельного пюре, приготовленного с сырым яйцом, и этот большой шарик панируют во взбитом яйце и обжаривают.

Азербайджанская кухня

Своеобразие азербайджанской кухни заключается в том, что, обладая некоторыми сходными чертами с другими закавказскими кухнями — наличием одного и того же типа очага (тындыр), кухонной утвари и пищевого сырья, — она создала на этой базе несколько иное меню и в целом иную вкусовую гамму. Поэтому основной состав национальных азербайджанских блюд отличается самобытностью, хотя многие блюда, заимствованные, например, из армянской кухни (долма), входят в повседневное меню современного азербайджанца.

Азербайджанские блюда, имеющие в подавляющем большинстве тюркские названия,

часто весьма похожи по названиям на блюда тюркоязычных народов Ближнего Востока и Средней Азии, но по существу, особенностям приготовления и вкусу гораздо ближе к иранской кухне.

Дело в том, что еще в VI-IV вв. до н. э. часть территории современного Азербайджана перешла в руки древнеперсидской династии Ахеменидов. А начиная с III-IV вв. н. э. территорией нынешнего Азербайджана овладели Сасаниды, основавшие сильное государство в Иране, поэтому становление феодальных отношений в Иране и Азербайджане, а вместе с тем и главных черт той материальной культуры, которая просуществовала много столетий в этих странах, происходило одновременно. Хотя затем Азербайджан испытал арабское завоевание в VIII в. и введение ислама, нашествие турок-сельджуков в XI-XII вв. и монгольские вторжения XIII-XIV вв., однако все это, оказав влияние на этнический состав, в меньшей степени затронуло уже сложившуюся материальную культуру, которая сохранила иранские черты. Кроме того, как раз на протяжении XVI-XVIII вв. Азербайджан находился в составе Ирана — и вновь персидское влияние в быту значительно возросло. Оно не только сохранилось до вхождения Азербайджана в состав России в первой трети XIX в., но и сказалось позднее, при окончательном формировании азербайджанской нации в конце XIX в.

Тот факт, что отчасти в период персидского владычества и особенно со второй половины XVIII в. до середины XIX в. Азербайджан распадался почти на полтора десятка феодальных княжеств-ханств, способствовал закреплению некоторых региональных особенностей в азербайджанской кухне, проявляющихся и поныне.

В Южном Азербайджане, в Ленкоранско-Талыщском округе местной особенностью является приготовление фаршированной фруктами дичи (преимущественно фазанов) и другой домашней птицы на открытом огне, а также запеченной в тындыре рыбы с орехово-фруктовой начинкой; в Северном Азербайджане, близком к Дагестану, где сильнее тюркские влияния, главным блюдом является мясо-тестяной хинкал. В крупных городах — Баку, Шемахе (древняя столица Ширвана), Кировабаде (Гяндже — в прошлом) — традиционное приготовление мясо-тестяных и пирожковых изделий: дюшбары, кутабов, а также иранских сладостей — шакербуры, курабье, пахлавы, халв и щербетов, рахат-лукума.

Отбор пищевого сырья, сделанный азербайджанской кухней за многовековую историю, отличается некоторыми существенными деталями от грузинского и армянского.

Основным мясом в азербайджанской кухне является баранина, причем предпочитается мясо молодых ягнят. Однако баранина не занимает здесь такого исключительного положения, как в Узбекистане. Наряду с бараниной довольно часто применяется и телятина, а в старой азербайджанской кухне заметное место занимала также дичь (фазаны, турачи, куропатки, перепелки), все более заменяемая ныне домашней птицей (курами, цесарками, в первую очередь цыплятами). Стремление к использованию молодого мяса объясняется тем, что его, как правило, готовят на открытом огне (старое мясо, особенно говяжье, для этого непригодно). Мясо приготовляют обычно с кислыми фруктами — кизилом, алычой и гранатами, причем кизил чаще сочетают с телятиной, алычу — с бараниной, а гранатовый сок — с дичью.

Гораздо большее, чем в других закавказских кухнях, место занимает в азербайджанской кухне рыба, которую готовят по технологии, разработанной для основного пищевого сырья — мяса и фруктов. Так, рыбу гриллируют подобно баранине на открытом огне мангала, т. е. приготовляют по типу шашлыка, сочетают с фруктами и орехами (миндалем), запекают в тындыре и коптят. Особым является приготовление рыбы по методу паровой бани (не путать с водяной баней!).

Все это в значительной степени связано с тем, что в азербайджанской кухне традиционна красная рыба (осетр, кутум), которая благодаря своим достоинствам дает возможность

использовать указанную технологию.

Овощи, фрукты и особенно пряная зелень и съедобные травы применяются в рационе столь же широко и порой даже шире, чем в армянской и грузинской кухнях, но большей частью в свежем, а не в отваренном или жареном виде. Если же ее готовят с мясом или яйцами, то на долю зелени приходится порой чуть ли не более половины объема блюда (чучу, ажабсанда). Мясо при этом сильно разваривается, поэтому мясо-овощные блюда часто представляют собой зеленную кашу с мясной подливкой (сабза-говурма).

Среди овощей в современной азербайджанской кухне часто можно встретить картофель: его, например, вводят в суп пити. Однако классическая азербайджанская кухня, конечно, не знала картофеля и не могла применять его. Использование картофеля началось сравнительно недавно — уже в годы Советской власти. До этого его место занимали каштаны. Именно с каштанами лучше всего сочетаются азербайджанские кислые естественные (фруктовые) приправы к мясу — гора (незрелый виноград), абгора (сок незрелого винограда после непродолжительного брожения), нар и наршараб (гранат и его сгущенный сок), сумах (барбарис), ахта (кизил), сушеная и свежая алыча. Вот почему для получения характерной азербайджанской вкусовой гаммы лучше использовать в мясные и мясо-овощные блюда каштаны, а не картофель.

Для азербайджанской кухни вообще характерно употребление в основном надземных овощей. Крайне мало употребляются корнеплоды — свекла, морковь, редька. Зато в почете всякие травы (пряные, ароматические, нейтральные), зеленые, овощи (артишоки, спаржа, так называемая дербентская салатная капуста с мелкими кочанами конической формы, горох нут, зеленая фасоль). Фруктам и орехам (каштанам, фундуку, миндалю, лещине, грецкому ореху) также отдается предпочтение, и они употребляются наравне с овощами. Так, в азербайджанской кухне фрукты жарят на сливочном масле, особенно кайсу (курагу), алычу, персики.

Зеленый лук в азербайджанской кухне применяется чаще, чем репчатый, и в очень больших количествах, обычно как закуска ко всем жареным мясным блюдам. Точно так же используется чеснок, местные сорта которого не обладают особой остротой и идут в пищу вместе с зеленым пером. Из других пряных трав чаще всего встречаются кресс (луговой и горный), лук-порей, зелень петрушки, эстрагон, кудрявая и яблочная мята, мелисса, кориандр (кинза), немного реже — чабрец и еще реже — укроп и ажгон (зира). В то же время использование классических пряностей в азербайджанской кухне относительно ограничено: для мясных, рыбных и овощных блюд используется черный перец, для сладких и кондитерских — корица, кардамон, а для пловов, рыбы и шербетов — настоящий шафран, называемый иранским шафраном* в отличие от употребляемого в Грузии имеретинского шафрана (кардобенедикта). Именно шафран, столь почитавшийся в древней Мидии и Персии, считается азербайджанской национальной пряностью. Красный перец и вообще жгучие пряные сочетания малоупотребляемы в азербайджанской кухне, за исключением районов, прилегающих к Грузии и Дагестану.

Из ароматических растений в пищу используются лепестки розы, что, как и применение каштанов, отличает азербайджанскую кухню от соседних закавказских. На розах настаивают сиропы, варят из них варенье, употребляют розовое масло в шербеты.

Из нейтральных диких трав, идущих в качестве зеленой вареной массы к мясным блюдам и пловам, предпочитают спорыш, называемый по-азербайджански кырпыгын**.

Вообще основной особенностью азербайджанской кухни следует считать сочетание нейтральных по вкусу пресноватых пищевых продуктов, например отварного риса, каштанов или спорыша, непосоленного молодого мяса, яиц или рыбы с выраженуј кислыми растительными и молочными продуктами — в результате получается, с одной стороны,

контраст пресного и кислого, с другой — смягчение резко кислого вкуса до умеренно кисловатого, приятного. Это подтверждается такими блюдами, как довга, применением граната и алычи в мясных и рыбных блюдах и даже приготовлением из абрикосов и персиков не урюка и тем более не шепталы (особо сладкий урюк), как в Средней Азии, а преимущественно кайсы (кураги), отличающейся кисловатым привкусом.

Многие блюда азербайджанской кухни имеются и в кухнях других народов (шашлык, долма, чанахи, пловы, пельмени). Однако они иногда отличаются технологией. Например, три вида азербайджанских пельменей — дюшбара, курзе и гиймя-хинкал — отличаются друг от друга общей величиной и формой, составом теста и начинкой и способом их расположения (подробнее см. об этом в описании рецептов мясо-тестяных блюд).

Имеет свои особенности и азербайджанский плов — парадное национальное блюдо. В отличие от узбекского он относится к иранскому, а не к среднеазиатскому типу. Рис для плова готовят и подают совершенно отдельно от остальных компонентов (мяса, дичи, рыбы, яиц или фруктов и трав, в совокупности называемых гара), не смешивая с ними даже на блюде во время еды. Поскольку рис составляет основу и более половины объема плова, то от качества его приготовления во многом зависит вкус всего блюда. Искусство заключается в том, чтобы рис во время отваривания не растрескался, не разварился и не стал бы клейким — каждая рисинка должна остаться целой, лишь слегка и равномерно разбухнуть при варке. Только в этом случае рис вкусен сам по себе, хотя и кажется, что он остается нейтральным по вкусу. Для этого рис отваривают преимущественно на пару в металлических тындырчиках или используют другие традиционные способы варки (см. в рецептах) и, кроме того, берут для пловов не любые, а специальные, чаще местные сорта риса.

Подача и еда азербайджанских пловов также имеют свои традиции. Рис никогда не подают совершенно горячим, а настолько теплым, чтобы масло в нем не остыло. Одновременно на отдельном блюде подают мясную или мясо-фруктовую часть плова и отдельно пряные травы. Таким образом, азербайджанские пловы состоят из трех отдельных частей, составляющих в совокупности одно блюдо. Мясо заедают рисом (или рисом, завернутым в лаваш) и вслед за тем пряной травой. Только те пловы, мясная часть которых заменяется яичной, подают к столу иначе — вначале на блюдо ровным слоем кладут рис, на него яично-растительную приправу, которую стараются взять с блюда так, чтобы того и другого в ложке было поровну.

Классический азербайджанский обед длится, как и все восточные обеды, долго — около трех часов, а порой и более. Он начинается обычно с закусок — копченого осетрового балыка с зеленым луком, луком-пореем, редиской, свежим огурцом или крессом, которые заедают чуреком и запивают айраном. При этом овощи и зелень не нарезают, а подают всегда целиком и каждую в отдельности. Затем следуют кислые поджаренные фрукты — чаще всего алыча, иногда наполовину с персиками. После этого подают один из супов — пити, довгу или кюфту-бозбаш. После довги может последовать говурма из баранины; после пити, в состав которого входит баранина, может быть подана галя (телятина с кизилом) или долма, но чаше всего цыплята или фазан, жаренные на вертеле. Все эти вторые блюда обильно сопровождаются пряной зеленью — крессом, кинзой, чесноком, зстрагоном, мятой. И только затем следует центральное блюдо — плов, который одновременно выполняет роль переходного блюда от второго к третьему. Характер плова также определяется в зависимости от предыдущих блюд. Если в их состав уже входила баранина, то плов будет с дичью или птицей. Если же дичь была подана до плова, а в состав первого блюда входила баранина (пити), то плов делают с яйцами, травами (кырпыгын) или фруктами. Когда же предварительное второе содержит яйца, зелень или телятину (чугу, галя), то плов делают с бараниной.

После плова может последовать как переходное блюдо к десерту густой соус из кураги, изюма, миндаля и сока граната. Десерт всегда чрезвычайно разнообразен и состоит помимо

непременного мелкоколотого сахара из различных варений, бекмесов, шербетов, халв, печений и каймака с медом, которые подают к заключительному блюду — чаю.

В Азербайджане чай пьют охотно, помногу и не только в обед, но и вне обеда или любого другого приема пищи. Пьют только черный байховый чай, довольно крепкий, причем, как и в Иране, используют для питья не фарфоровую посуду (пиалы или чашки), а специальные узенькие сосуды грушевидной формы, напоминающие миниатюрные вазочки — так называемые армуды.

Использование большого количества свежей пряной зелени, фруктов и кислых соков почти в течение круглого года, молодого мяса и дичи, а также кисломолочнозеленных блюд делает азербайджанскую кухню здоровой и полезной.

Показательно ограниченное употребление соли в азербайджанской кухне. Азербайджанцы даже мясо предпочитают либо совсем несоленое (одно из основных народных блюд — кебаб — не солят совсем), либо ему придают кисловатый вкус с помощью фруктовых соков — граната, алычи, наршараба.

* Хотя этот шафран производят в самом Азербайджане, который является центром по выращиванию шафрана в СССР.

** Азиатский вид спорыша отличается от европейского своими размерами, более сочными и нежными листьями.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА (СУПЫ)

ПИТИ

Пити — суп, приготовляемый в глиняной посуде — специальном горшочке путуке или пити, каждая порция отдельно. Это блюдо известно в армянской кухне под названием «путук», но получило наибольшее распространение в азербайджанской кухне, как один из основных видов национальных азербайджанских супов. Для приготовления используется обычно обливной изнутри глиняный невысокий горшочек объемом около 1 л.

200-250 г баранины, 2 луковицы, 1 помидор, 3-4 шт. алычи, 1 -2 картофелины (4-6 каштанов), 1 ст. ложка гороха нохута (замочить за 10 ч), 6 зерен черного перца, 1 ст. ложка зелени кинзы, 1 ст. ложка зелени петрушки, 0,5 ст. ложки зелени чабера, 5-6 тычинок шафрана.

1. Заложить в горшок мелко нарезанный лук, мясо, алычу, горох*, залить их 0,5 л кипятка, плотно закрыть крышкой (блюдцем) и поставить в духовку на 30-40 мин.

2. Добавить картофель или каштаны (см. с. 171), нарезанные четвертушками, соль и черный перец и оставить в духовке еще на 30-40 мин. Если вода сильно выкипела — долить кипяток.

3. Через 1-1,5 ч заправить пряностями, дать постоять в духовке 2-3 мин, после чего подавать к столу.

* Горох нохут здесь и в других рецептах после замачивания и разбухания очистить от внешней кожицы (нохут имеет две оболочки в отличие от европейского гороха).

ДОВГА

Для супа: 1-1,25 л катыка, 0,75-1 л холодной воды, 1 яйцо, 1 ст. ложка гороха нохута (замоченного с вечера), 0,5 ст. ложки муки, 0,5 стакана риса, 1 стакан мелко нарезанной зелени шпината, щавеля, лебеды или кервеля, 2 ст. ложки зелени петрушки, 2 ст. ложки зелени кинзы, 2 ст. ложки зелени мяты.

Для фрикаделек: 100 г мясного фарша (лучше баранины), 2 ст. ложки муки, 1 мелко

нарезанная луковица, 1 яйцо, 0,5 ст. ложки мяты, 1 ч. ложка черного перца, 0,5 стакана отваренного риса.

1. Предварительно: отцедить из катыка лишнюю сыворотку через марлю. Промыть рис. Стакан катыка размешать со взбитым яйцом и 0,5 ст. ложки муки. Из мясного фарша, отваренного риса, яйца и пряностей, соединенных в однородную массу, сформовать фрикадельки, обвалять их в муке.

2. В эмалированную кастрюлю или глубокую миску влить катык, положить рис, нохут, размешать до получения однородной массы и затем развести водой до суповой консистенции.

3. Поставить кастрюлю на средний или слабый огонь и медленно, но методично мешать деревянной ложкой до появления первых признаков кипения.

4. Не переставая мешать, всыпать подготовленные фрикадельки и зелень, заранее мелко нарезанную, и вновь ожидать признаков закипания. после чего слегка посолить, уменьшить огонь и, не прекращая помешивать довгу, довести до готовности рис и горох, посолить по вкусу, ввести катычно-яичную смесь.

5. Снять с огня и все равно продолжать помешивать около 5-7 мин, после чего подавать к столу.

6. Зимой, осенью и весной довгу подают горячей, летом — холодной. Не следует делать довгу слишком жидкой — хорошо, когда она сохраняет консистенцию кефира. Поэтому норма воды в довге (0,75-1 л) зависит от того, насколько отцежен катык. Один из главных секретов приготовления довги — непрерывное помешивание жидкости по часовой стрелке на всех стадиях, даже некоторое время после готовности. Этот прием предотвращает свертывание довги, придает ее жидкости приятную, нежную и густоватую сметанообраэную консистенцию.

КЮФТА-БОЗБАШ

500-750 г баранины (кости для бозбаша, мякоть для кюфты)

Для кюфты (тефтелей) : 1 яйцо (или только желток), 20 шт. алычи, 2 луковицы, 1 стакан отваренного риса, 1 ч. ложка молотого перца, 3 ч. ложки сухой мяты (порошка), 1-2 ч. ложки соли.

Для бозбаша (бульона) : 2 ст. ложки гороха нохута (замочить за 5-6 ч), 2 луковицы, 16-20 мелких каштанов или 2-3 картофелины, 50 г курдючного сала, 1 ст. ложка настоя шафрана (или 7-8 тычинок), 2 стебля базилика, 1 стебель эстрагона, 1 ст. ложка петрушки, 1,5 л воды.

1. Мякоть отделить, сделать мясной фарш, из костей и части мяса сварить бульон (под крышкой).

2. Приготовить кюфту: соединить мясной фарш со взбитым яйцом, отварным рисом, пропущенным через мясорубку луком и пряностями; тщательно перемешать в однородную массу, посолить, выдержать в холодном месте 10-15 мин и сформовать из полученной массы шарики величиной с яйцо, в середину которых положить 1-2 очищенные от косточек алычи.

3. Из готового бульона вынуть мясо и кости и положить подготовленную кюфту, отваренные каштаны (см. с. 171), горох, мелко нарезанный лук и другие компоненты и варить на сильном огне, затем еще 5-7 мин на слабом, заправить мелко нарезанным и обжаренным курдючным салом и мелко нарезанными пряностями.

ПАРЧА-БОЗБАШ

500-750 г баранины, 50 г курдючного сала, 4 ст. ложки гороха нохута (замочить за 5-6 ч), 1,5 стакана каштанов, 1 стакан алычи, 2 луковицы, 2 шт. зеленого лука, 1-2 айвы, 8-10 зерен черного перца, 1 ч. ложка или 1 кусочек имбиря, 2 ст. ложки мяты, 2 ст. ложки укропа, 1 ч. ложка сумаха (молотого барбариса), 6-7 тычинок шафрана.

Баранину разделить на 4 куска, слегка обжарить без масла до золотистой корочки, сложить в большой широкий горшок, добавить мелко нарезанный зеленый лук, перец, имбирь и

замоченный нохут, залить крутым кипятком, плотно закрыть и поставить в духовку на 40 мин.

Затем положить подготовленные каштаны (см. с. 171), алычу (целиком), айву (дольками) и выдержать еще 30 мин, заложив за 3-5 мин до готовности пряную зелень, шафран и сумах.

СЮДЛУ-СЫЙЫГ

1,5 стакана риса, 1 л молока, 0,5 л воды, 50 г сливочного масла, 10 кусков сахара, 1-2 ч. ложки или 2-2,5 см палочки корицы, 7-8 тычинок шафрана, 0,5 ч. ложки соли.

Рис отварить в воде до полуготовности, слить воду, промыть (см. с. 167, способ 2).

В кипящее молоко всыпать полуотваренный рис и варить на медленном огне около 10 мин.

В воде распустить сахар, вскипятить.

Соединить рис с сахарным сиропом, добавить сливочное масло, корицу, шафран и варить на медленном огне в течение 7 мин.

ОВДУХ

250 г отварной телятины, 4 яйца, 1 полулитровая банка мелко нарезанного зеленого лука, 1 полулитровая банка зелени кресса, кинзы, эстрагона, базилика и мяты вместе, 1,5 л катыка, 1 стакан холодной воды (кипяченой).

Катык отцедить (не полностью), взбить, добавить воду и, взбивая, ввести отцеженную сыворотку, посолить, охладить на льду.

Пряную зелень нарезать, яйца разрезать на четвертушки, телятину мелко покрошить, разделить на порции и залить катычной смесью.

БАЛЫК-БОЗБАШ

500-750 г рыбы, 2 крупные картофелины, 3 луковицы, 4-5 шт. алычи, 1 ст. ложка гранатового (или лимонного) сока, 8-10 зерен черного перца, 1 ст. ложка петрушки.

Рыбу нарезать крупными кусками, облить гранатовым соком, дать постоять 10 мин. Затем в глиняную или фарфоровую чашу с широким верхом положить слоями мелко нарезанный лук, картофель дольками, рыбу, алычу половинками без косточек, затем снова лук и картофель так, чтобы продукты на 3-5 см не доставали краев чаши, пересыпать их перцем и петрушкой, посолить и поставить в большую глубокую кастрюлю, залитую на 1/4 или 1/3 ее объема кипятком. Кастрюлю (но не чашу) закрыть крышкой, на крышку положить мокрое полотенце и поставить кастрюлю на очень слабый огонь на 4-5 ч. Через 2-2,5 ч воду в кастрюлю можно подлить. К концу приготовления часть воды окажется в чаше.

ХАМРАШИ

Особенность хамраши в том, что большинство его компонентов готовят отдельно и затем засыпают в уже готовый бульон и быстро доводят до готовности. Необычно сочетание этих компонентов — лапша, фасоль и фрикадельки.

500 г баранины, 0,5 стакана фасоли, 150 г муки, 2 яйца, 4 луковицы, 1 ст. ложка сухой мяты, 2 ст. ложки кинзы, 8 зерен черного перца, 0,5 ч. ложки молотого черного перца, 1 ст. ложка настоя шафрана.

1. Мякоть баранины отделить, из оставшегося мяса, костей и 1 луковицы сварить бульон в течение 1,5 ч.

2. Отдельно отварить предварительно замоченную фасоль.

3. Из муки, яйца и 1 ст. ложки воды замесить крутое тесто, нарезать лапшу.

4. Из мяса сделать фарш, смешать с мятой, мелко нарезанной луковицей, яйцом и сделать фрикадельки.

5. В готовый бульон положить оставшийся мелко нарезанный лук и все подготовленные компоненты — фасоль, лапшу, фрикадельки — и варить до готовности.

6. Заправить пряной зеленью и шафраном.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

КЕБАБ (АЗЕРБАЙДЖАНСКИЙ ШАШЛЫК)

500 г баранины, 10 головок зеленого лука с пером, 6-8 головок чеснока с зеленым пером, по 5-6 стеблей базилика, мяты, эстрагона и кресса.

Свежее мясо молодого ягненка (не более пяти месяцев) разрубить на кусочки с косточками и хрящами (особенно грудинку, а не только выбранную мякоть задней части, как обычно для шашлыка) и, не сдабривая ничем, не поливая соленой водой, не перемежая кольцами лука, надеть на шампур (лучше не металлический, а деревянный прут) и обжарить на мангале в течение 10-12 мин, переворачивая все время. К кебабу подать молодую пряную зелень целиком, не нарезая (разложить ее на 5-6 пучков так, чтобы во всех пучках было по стеблю каждого сорта зелени и по два стебля лука). Есть кебаб, откусывая одновременно зелень от пучков.

ГАЛ`Я

500-750 г телятины, 1 стакан чечевицы, 2 стакана каштанов, 0,3-0,5 стакана ядер фундука, миндаля или лесных орехов (лещины), 1 стакан сухого кизила, 4 луковицы, 50-75 г сливочного масла, 1 ст. ложка свежего чабреца или 2 ч. ложки сухого, 1 головка молодого чеснока с зеленью, 1 ст. ложка мяты, 1 ст. ложка петрушки.

Телятину нарезать четырьмя крупными кусками, обжарить в масле с крупно нарезанным луком, добавить 1 стакан кипятка, дробленую или предварительно замоченную чечевицу и поставить на медленный огонь или в духовку томиться (лучше в глиняных горшочках).

Через 20-25 мин добавить подготовленные каштаны (см. с. 171), молотые орехи и предварительно замоченный и протертый кизил, добавить кипяток или бульон (около 0,5 стакана) и оставить еще на 30 мин.

За 3-5 мин до готовности всыпать в горшочки мелко нарезанную пряную зелень.

САБЗА-КАУРМА

1 кг баранины (мякоть), 50 г курдючного сала, 500 г лука (половина зеленого), 1 стакан абгора (незрелого винограда или его сока) или 0,5 стакана лимонного сока, 250 г зелени нейтральных трав (шпината, спорыша), 100 г кинзы, 2 ст. ложки базилика, 2 ст. ложки укропа, 2 ст. ложки эстрагона, 1 ст. ложка мяты, 0,5-1 ст. ложка настойки шафрана или 6-8 тычинок шафрана.

Баранину нарезать на кусочки размером 2x1 см и обжарить с салом, добавить абгора, нарезанный репчатый лук и тушить, плотно закрыв крышкой, не менее получаса. Затем добавить мелко нарезанную нейтральную зелень, а когда она осядет — пряную зелень и тушить еще 5 мин.

Перед подачей добавить настойку шафрана, перемешать.

ГОРА-МУСАБЕ

1 кг бараньей мякоти (задняя часть), 500 г абгора (незрелого винограда), 50 г курдючного сала, 5 луковиц, 2 ч. ложки корицы, пряная зелень — отдельно.

Баранину нарезать на 4 куска (по 200-250 г) крупными ровными прямоугольниками.

Обжарить на большом огне в сковороде на сале в течение 5-7 мин, переложить в казан, засыпать луком и абгорой и, постепенно выжимая из абгоры сок, тушить более получаса. За 3-5 мин до готовности посыпать корицей.

Подавать с пряной зеленью (чеснок, эстрагон, базилик, зеленый лук, лук-порей, кресс).

ЛЮЛЯ-КЕБАБ

1 кг баранины, 100 г курдючного сала, 4 луковицы, 1 ч. ложка черного молотого перца, 1 ст. ложка порошка сухого базилика.

Для гарнира: свежая зелень (зеленый лук, молодой чеснок, кресс, базилик, эстрагон, мята, порей)

1. Приготовить фарш: половину порции курдючного сала пропустить вместе с луком через мясорубку. Дважды пропустить через мясорубку баранину; в первый раз одно мясо, во второй раз мясо-луковую смесь.
2. Тщательно размешать мясо-луковую смесь до вязкости (около 15 мин), сдабривая ее порошком мяты, базилика и перцем; посолить, после чего поставить на полчаса в холод вызревать.
3. Оставшееся курдючное сало нарезать кубиками, затем смоченными в холодной воде руками плотно нанизать мясной фарш в виде тонких колбасок длиной 10-15 см, на широкие (1 см) шампуры, по обе стороны от люля нанизать кусочки курдючного сала и гриллировать (обжаривать) их над углями мангала или в духовке (расположив поперек и повыше).

ПЛОВЫ

Азербайджанские пловы состоят из двух основных и трех дополнительных частей. Все эти части приготовляются отдельно.

Основными частями плова служат отварной рис и гара (т. е. его мясная, рыбная, яичная, молочная, овощная или фруктовая основа).

Дополнительными частями служат подаваемые к плову: пряная зелень (целые стебли зеленого лука, чеснока, базилика, эстрагона, крессов, молодой свежей мяты и кинзы); казмаг (тонкая подсушенная пресная лепешка); шербеты (чаще всего кисловатые — лимонный, гранатовый, виноградный, барбарисовый и рейхановый).

Определяющей является основа. В зависимости от ее вида дается и название плову. Наиболее часты и разнообразны мясные пловы. Их делают с бараниной, жареной и фаршированной домашней птицей, дичью, а иногда и с молотым мясом — в форме шариков или лепешек. Реже в пловы используют рыбу, яйца, овощи и травы как самостоятельную основу. В то же время овощи и особенно фрукты обычно сопутствуют разным видам мясных пловов.

Вот некоторые, наиболее распространенные разновидности азербайджанского плова: каурма-плов (с бараниной), турщи-каурма-плов (с бараниной и кислыми фруктами), чий-дошамя-каурма-плов (с бараниной, тыквой и каштанами), тоух-плов (с курицей, жаренной кусочками), тярчило-плов (с курицей или цыпленком фаршированным), чигыртма-плов (с курицей, залитой взбитым яйцом), фисинжан-плов (с дичью, орехами, кислыми фруктами и корицей), шешрянч-плов (яичный), сюдлу-плов (молочный), ширин-плов (фруктовый сладкий).

Как видно, пловы с мясной основой отличаются лишь числом компонентов. Что же касается технологии их приготовления, то она одинакова. Поэтому мы указываем лишь два наиболее типичных способа приготовления мясной основы (баранины и домашней птицы). Не

описано и приготовление рыбного плова, совершенно аналогичное мясному. В то же время рецепты пловов с яичной, молочной и фруктовой основой, отличающиеся деталями технологии от мясных, приводятся полностью.

Поскольку приготовление основных частей азербайджанских пловов идет раздельно и совершенно независимо друг от друга, то прежде всего остановимся на способах приготовления риса, а затем отдельно приведем рецепты приготовления различных основ (гара) для плова.

Методы обработки риса до варки.

В азербайджанской кухне применяются следующие методы обработки риса до его приготовления:

1. Рис перебирают и промывают от грязи и мучной пыли особенно тщательно, обычно до тех пор, пока вода не станет совершенно прозрачной. После этого большинство сортов риса, имеющихся в продаже (особенно с круглым, коротким зерном), замачивают на 10-15 мин в теплой (но не горячей!) воде, а затем отваривают.

2. Однако для риса некоторых азербайджанских и зарубежных сортов применяется иная обработка: рис сорта садри следует промыть теплой водой, отмочить в подсоленной воде 5-6 ч, промыть холодной и только после этого отваривать; рис ханский, пакистанский и других сортов с тонким мелким зерном обрабатывается иначе — оборачивают тканью 2-3 ст. ложки крупной соли, кладут на дно посуды, сверху засыпают рисом, заливают холодной водой на 7-10 ч, затем промывают.

Способы отваривания риса для пловов.

Рис для плова можно отварить одним из четырех нижеследующих способов.

Способ 1. В металлический тындыр или глубокую высокую кастрюлю залить до половины кипяток. Поверх кастрюли повязать салфетку из неплотного полотна или бязи, причем так, чтобы она слегка прогибалась. В салфетку засыпать промытый рис, положить сверху сливочное масло, закрыть крышкой (или опрокинутой тарелкой) и поставить кастрюлю на сильный огонь. При выкипании воды из кастрюли доливать кипяток, не снимая салфетки.

Способ 2. В большое количество слегка подсоленного кипятка в эмалированной кастрюле засыпать рис и варить до полуготовности, все время снимая с поверхности кипящей воды пену. Когда рисинки еще будут сохранять внутри некоторую твердость, откинуть рис на дуршлаг, промыть холодной кипяченой водой. Затем выстлать дно и стенки казана казмагом (см. ниже) и положить на казмаг 1-1,5 стакана отваренного риса, перемешанного с половиной нормы топленого масла, разровняв эту смесь тонким слоем; поверх засыпать остальной рис, положить на него оставшееся масло, плотно закрыть крышкой и томить на слабом огне примерно полчаса (до готовности риса).

Способ 3. В кипящую воду, взятую по объему вдвое больше, чем сухого риса, влить половину полагающегося по рецепту топленого масла, а затем засыпать подготовленный рис и варить на слабом огне без крышки до выпаривания воды с поверхности. Затем полить оставшейся половиной топленого масла, плотно закрыть крышкой и держать на слабом огне до полной готовности риса.

Способ 4. Приготовить смесь из 1/3 воды и 2/3 молока и отварить в ней рис почти до полной готовности. Затем откинуть рис на дуршлаг, промыть кипятком, переложить на перевернутое решето, покрытое бязью или бумагой, и дать обсушиться в течение 15 мин (можно поставить решето на газовую плиту, а внизу зажечь духовку и обсушить рис теплым воздухом). Затем теплый рис переложить в глубокую посуду, выстланную казмагом, и сверху положить масло, дать постоять 5-7 мин под крышкой, чтобы масло впиталось.

Приготовление казмага.

При перекладывании полусваренного риса из кастрюли в казан для дальнейшего доведения до готовности дно и стенки казана выстилают казмагом, т. е. тонким слоем пресного

теста. Казмаг приготовить точно так же, как тесто для лапши, раскатать в пласт толщиной 1-1,5 мм и покрыть изнутри маслом, после чего на него положить рис. В процессе приготовления риса казмаг не только предохраняет его от подгорания, но и превращается в хрустящую корочку, которую смазывают растопленным маслом, а при подаче к молочным, сладким и куриным пловам посыпают еще и корицей.

Состав казмага несколько варьируется в зависимости от назначения.

Для мясных, яичных и рыбных пловов: 1,5 стакана муки, 1 яйцо, 1 ст. ложка воды, 25 г масла, 0,5 ч. ложки соли.

Для молочных и сладких пловов: 1,5 стакана муки, 1 яйцо, 1 ст. ложка воды, 25 г масла, 1ч. ложка сахара, 1-2 ч. ложки молотой корицы.

Применение масла в пловах (в рисе).

В азербайджанских пловах в рис вносится в основном топленое масло (сливочное) из расчета 100 г масла на 500 г сухого риса. Следует учитывать, что масло, которым смазывают казмаг до и после приготовления, а также казан или кастрюлю для варки риса, не входит в этот расчет. Поэтому общее количество масла, расходуемого на 500 г риса сухого, должно составлять в общей сложности 125-150 г.

Обработка риса после готовности.

После готовности часть риса, обычно половину или треть, отделить и окрасить настоем шафрана в ярко-желтый цвет. Для этого 1 ст. ложку растопленного сливочного масла смешать с 1 ч. ложкой крутого кипятка и в эту смесь внести настойку шафрана или щепотку сухой куркумы, а затем окрашенную масляную смесь перемешать в отдельной тарелке с рисом. Окрашенный рис либо посыпать поверх белого риса симметричными полосами, либо равномерно перемешать с неокрашенным рисом.

ПЛОВ С БАРАНИНОЙ

Для гара (основы) : 750-1000 г молодой баранины (грудинки), 6-8 луковиц, 2 граната, 2-3 стакана свежей алычи, 0,5 стакана изюма.

Для риса: 1,5-2 стакана риса, 100-150 г масла, 1 ст. ложка настоя шафрана.

1. Рис, приготовить способом 2 (см. с. 167).
2. Баранину нарезать небольшими кусочками с косточками, обжарить на собственном жире с добавлением 2 ст. ложек сливочного масла в сковороде на большом огне, затем переложить все в казанок с толстыми стенками, добавить нарезанный крупными кубиками лук, сок граната, изюм, алычу, очищенную от косточек, полстакана кипятка и тушить на небольшом наплитном огне под крышкой 30-45 мин или выдержать в духовке.
3. К плову подать пряную зелень: зеленый лук, молодой чеснок, мяту, кресс.

Вариант: состав основной части плова можно видоизменить: либо оставить баранину обжариваться только с луком, чесноком и пряными травами, либо добавить к указанному составу обжаренную тыкву и каштаны.

ПЛОВ С ЦЫПЛЕНКОМ

Для гара: 1 цыпленок, 1 стакан алычи (или сухого кизила), 0,5 стакана каштанов (или 1 крупная картофелина), 10-15 миндальных орешков, 0,5— 0,75 стакана гранатового сока, 3 луковицы, 1 головка чеснока с зеленью, 1 ч. ложка корицы, 0,5 ч. ложки черного или красного перца, 0,5 ч. ложки соли.

Для риса: 1,5 стакана риса, 100 г сливочного масла, 1 щепотка шафрана.

1. Рис отварить способом 1, 2 или 3 (см. с. 167), залить маслом с шафраном.

2. Каштаны отварить (см. с. 171), затем слегка обжарить их на масле с луком, алычой, рубленым миндалем, слегка посолить, добавить измельченный чеснок.

3. Цыпленка натереть изнутри смесью соли, корицы и перца, затем туго начинить алычово-каштановой смесью (п. 2), зашить и обжарить на вертеле, поливая гранатовым соком.

4. Готового цыпленка разделить на порции, начинку выложить отдельно, полить все гранатовым соком, отдельно подать рис.

5. К плову подать пряные травы: лук-порей, молодую зелень чеснока, кресс, эстрагон, мяту.

Вариант: плов с курицей можно видоизменить, обжаривая курицу, нарезанную кусочками, с тем же составом продуктов или, упростив этот состав (лук, чеснок, чабер, эстрагон), или же добавив в конце приготовления смесь взбитого яйца и сока лимона или граната.

ШЕШРЯНЧ-ПЛОВ (ПЛОВ «ШЕСТИ ЦВЕТОВ» — ЯИЧНЫЙ)

Для гара: 500 г репчатого лука, 250 г зеленого лука, 150-200 г сухого кизила, 6-8 яиц, 50 г подсолнечного или другого растительного масла, 1 ч. ложка черного перца, 1 ст. ложка свежей мяты (или 2 ч. ложки сухой), 1 ст. ложка свежего чабреца или эстрагона (или 2 ч. ложки сухого).

Для риса: 500 г риса, 150 г сливочного масла, 1 ст. ложка настоя шафрана.

1. Отварить рис способом 1 или 2 (см. с. 167), пропитать его маслом, поставить греться.

2. Отделить белки от желтков, взбить белки, а желтки оставить целыми, не нарушая оболочки.

3. В казане, глубокой сковороде или широкой низкой кастрюле с выгнутым дном разогреть все растительное масло и 1-2 ст. ложки сливочного, засыпать весь мелко нарезанный лук, обжарить его в течение 10 мин, добавить пюре предварительно замоченного и протертого кизила, перемешать его с луком, обжарить еще 5-7 мин почти до готовности лука, затем уменьшить огонь до слабого, пропитать всю луково-кизиловую массу (гара) несколько раз взбитым белком (намазывая его слоями на поверхность лука), начиная от краев казана до центра.

4. Сделать деревянной ложкой или толкушкой лунки в гара, вылить в эти лунки желтки, посыпать их и все блюдо предварительно подготовленной смесью измельченных пряностей, дать желткам слегка запечься (3-4 мин).

5. Готовый рис выложить ровным слоем на широкое круглое блюдо, соответствующее по окружности величине сковороды, и на него осторожно, не размазывая, положить целиком гара, дав соскользнуть ему со сковороды с помощью больших широких ложек.

Едят шешрянч-плов, захватывая ложкой часть кисло-пряного гара и пресного риса.

СЮДЛУ-ПЛОВ (МОЛОЧНЫЙ)

Для плова: 1,5 стакана риса, 200 г сабзы, 125 г сливочного масла, 1 щепотка шафрана.

Для отваривания риса: 0,75 л молока, 1,5 л воды, 1 ч. ложка соли.

1. Рис отварить способом 4 (см. с. 167), но не добавлять масла.

2. Приготовить казмаг (см. с. 167).

3. Рис перемешать с изюмом (но не с маслом), засыпать на казмаг, закрыть казан очень плотно крышкой и поставить на ровный, но слабый огонь (лучше всего на угли) примерно на полчаса. Когда вода выпарится из риса и на крышке осядут капли, сбросить их, чтобы они не попали в кастрюлю, а плов залить сверху подготовленной смесью растопленного масла и шафрана.

ШИРИН-ПЛОВ (ФРУКТОВЫЙ)

Для гара: 200 г кураги (кайсы), 200 г изюма, 2-3 персика, 1 стакан свежей алычи, 100 г очищенного миндаля, 25-50 г сливочного масла,

Для риса: 1,5 стакана риса, 100 г масла, 1 ст. ложка настоя шафрана.

Для сиропа: 50 г меда, 50 г сахара, 2 ст. ложки наршараба (или 0,5 стакана сока граната, либо незрелого винограда), 1 ч. ложка корицы, 2 бутона гвоздики.

Отварить рис способом 2 (см. с. 167). Сделать казмаг.

Фрукты и орехи обжарить в глубокой сковороде на сливочном масле, отдельно сварить в эмалированном сотейнике сахарно-медовый сироп с наршарабом и в конце варки добавить пряности, переложить туда поджаренные фрукты и слегка уварить на слабом огне.

Подать фрукты и рис в двух глубоких чашках отдельно.

МЯСО-ТЕСТЯНЫЕ БЛЮДА ТИПА ПЕЛЬМЕНЕЙ

Три вида азербайджанских мясо-тестяных блюд типа пельменей — дюшбара, курзе и гиймя-хинкал — различаются между собой в основном внешним видом, формой и лишь отчасти составом фарша, теста и деталями технологии. Общие же принципы их приготовления и основное пищевое сырье совершенно одинаковы. Тем не менее мы приводим рецепты всех этих блюд, ибо они дают возможность сопоставить различия в степени обработки и влияние этих различий на окончательный вкус и консистенцию блюда.

ДЮШБАРА

Для фарша: 1 кг баранины (мякоть с костью), 50 г курдючного сала, 1 яйцо, 1 луковица, 1 головка чеснока, 1 ст. ложка порошка сухой мяты, 1 ст. ложка порошка сухого базилика, 1 ч. ложка черного молотого перца.

Для теста: 2 стакана муки, 2 яйца, 0,5 стакана сыворотки, 0,5 ч. ложки соли.

Для бульона: 1,25 л воды, 25 г курдючного сала, 1 лук-порей, 1 луковица, 6-8 горошин черного перца, 7-8 тычинок шафрана, по 1 ст. ложки зелени петрушки, укропа и эстрагона.

1. От баранины отделить кости, сварить из них бульон с луковицей (целиком).
2. Из мякоти баранины приготовить фарш, дважды пропустив его через мясорубку с луком, чесноком и курдючным салом, добавить яйцо, пряности, посолить, поставить на холод на 15 мин.
3. Замесить крутое тесто, дать ему выстояться 20-25 мин, завернув во влажную салфетку. Затем раскатать в очень тонкий пласт (до 1 мм) и нарезать небольшими квадратиками (3,5x3,5 см).
4. На тестяные квадратики положить по 0,5 ч. ложки подготовленного мясного фарша, защипать треугольником, соединив противоположные углы, дать слегка подсохнуть, затем слегка обжарить на сковороде в масле в течение 3-4 мин до едва заметного зарумянивания, после чего отварить в небольшом количестве подсоленной воды в течение 5-7 мин.
5. В подготовленный кипящий бульон положить мелко нарезанные обжаренные кубики курдючного сала, дюшбара, перец, шафран и довести до кипения, а затем ввести все остальные пряности.

КУРЗЕ

Для фарша: 500 г баранины (мякоти), 6 луковиц, 50 г курдючного сала, 1-1,5 ч. ложки черного перца, 1 ст. ложка сузьмы, 5 ст. ложек томатной пасты, 1 ст. ложка чеснока, 2 ст. ложки зелени петрушки, 1 ч. ложка корицы.

Для теста: 2 стакана муки, 1 яйцо, 0,5 стакана воды, 0,5 ч. ложки соли.

1. Мясо пропустить через мясорубку. Лук нарезать кубиками, обжарить на сале, смешать с сырым мясным фаршем, сузьмой, томатной пастой, посолить.

2. Замесить крутое тесто, раскатать в блин толщиной 1,5-2 мм, вырезать в нем тонким стаканом круги, на каждый положить по 1 ч. ложке фарша и защипать полукруглым нетугим пирожком, сделав у него круглый внешний шов и оставив на одном конце пирожка небольшое отверстие диаметром с горошину. Полученные курзе смазать сверху растопленным салом, дать ему слегка впитаться, а затем уложить в эмалированную кастрюлю под углом в 45°, плотно друг к другу, открытым концом вверх, влить в кастрюлю подсоленный кипяток слоем 2-3 см, закрыть кастрюлю крышкой и припустить курзе на среднем огне 10-15 мин.

Затем воду слить, курзе облить катыком, посыпать зеленью петрушки, чеснока и корицей.

ГИЙМЯ-ХИНКАЛ

Для гиймя: 500 г баранины (мякоти), 4 луковицы, 50 г курдючного сала, 0,5 стакана курута (или 1 стакан тертого чанаха), 1 лимон (сок) или 0,5 стакана абгора, 1-1,5 стакана катыка, 2 ч. ложки корицы.

Для хинкала: 2 стакана муки, 1 яйцо, 0,75-1 стакан катыка или молока, 0,5 ч. ложки соли.

1. Мясо пропустить через мясорубку. Лук нарезать колечками, слегка перемешать с мясом и обжарить все вместе на сале одновременно. К концу обжаривания добавить сок лимона или незрелого винограда, прогреть на слабом огне 1-2 мин, затем добавить растертый курут (курт — см. с. 287), перемешать.

2. Замесить крутое тесто, раскатать его в пласт толщиной 1 мм, нарезать из него ромбовидной формы кусочки (4x4 см), отварить их в подсоленном кипятке, откинуть.

3. Хинкал положить на блюдо, сверху поместить обжаренный фарш (гиймя), залить все блюдо взбитым катыком, посыпать корицей.

ОВОЩНЫЕ И ФРУКТОВЫЕ БЛЮДА

В азербайджанской кухне почти нет чисто овощных горячих блюд, не используются жидкие пряные заправки и соусы. Зато она знает блюда из жареной овощной зелени и травы (чучу). а также фруктовые горячие блюда, для которых свежие или вяленые фрукты (чаще всего абрикосы, персики, яблоки и айва) подвергают жарению на масле, как и овощи. Таким образом, в азербайджанской кухне нет принципиального различия в обработке овощных и фруктовых вторых блюд. Часто овощи и фрукты в таких блюдах сочетаются вместе, и эти блюда можно считать овоще-фруктовыми (например, каштаны с абрикосами, виноградом и орехами — один из вариантов гара для плова). Соотношение фруктов, овощей и орехов в таких блюдах всегда произвольное. Поэтому их рецепты и не приводятся. Для обжаривания используется топленое (сливочное) масло из катыка с прибавлением растительного (оливкового).

ЧУЧУ

500 г шпината или кырпыгына (спорыша), 500 г мелко нарезанного зеленого лука, 5 стеблей молодого чеснока (с зеленым пером), 6 яиц, 3 ст. ложки молока, 500 г пряной зелени (петрушки, эстрагона, кинзы, мяты), 100 г топленого сливочного масла, 1 стакан катыка (или сметаны).

1. Зелень мелко посечь.

2. Яйца хорошенько взбить с молоком до получения однородной массы.

3. В глубокой сковороде или в низкой широкой кастрюле распустить масло, перекалить его, обжарить всю зелень последовательно, начиная с нейтральной и кончая пряной, так, чтобы она слегка осела, затем влить взбитые яйца, быстро и равномерно перемешать их с зеленью и обжарить образовавшийся яично-зеленной блин-омлет с обеих сторон.

4. Переложить в тарелку, нарезать крупными кусками, облить катыком.

КАЙСАБА

250 г кураги (кайсы), 50 г сливочного или растительного масла, 1 стакан алычи, 0,5 стакана гранатового сока или 1 ст. ложка наршараба и 0,25 стакана воды, 1 ст. ложка сахарного песку.

Алычу обжарить в глубокой сковороде на масле. Когда пустит сок, добавить курагу и продолжать обжаривать еще 10-15 мин до подрумянивания всех фруктов. После этого добавить гранатовый сок и сахарный песок и вскипятить.

КАШТАНЫ

Поскольку в значительное число мясо-овощных блюд азербайджанской кухни входят каштаны, целесообразно дать общие правила их обработки и приготовления.

Каштаны ныне сравнительно редко применяются как пищевой продукт. Поэтому многие общие правила не только приготовления, но и хранения каштанов забыты. Между тем они быстро портятся, будучи собраны неправильно, и это вызывает недоверие к ним как к пищевому продукту. Дело в том, что каштаны надо собирать только в солнечное время, в середине дня: раскладывать ровным слоем на прутяных плетенках на расстоянии 1-1,5 м от земли, на солнце, чтобы они слегка провялились в течение недели (на ночь их следует убирать в теплое сухое помещение). После этого их можно хранить в сухом месте в течение года.

Обработка. Перед употреблением каштаны надо перекалить в скорлупе либо на листе в духовке, либо в специальной сковородке (закрытой и с сетчатой сковородкой внутри), а затем обварить кипятком, очистить от скорлупы и отварить в молоке, как картофель, на очень медленном огне. Можно отваривать каштаны и в воде, тогда надо после перекаливания сделать сверху в скорлупе крестообразный надрез, отварить их в течение 5-7 мин после закипания воды, слить воду, снять скорлупу и доваривать в небольшом количестве воды на медленном огне в течение 20-25 мин.

Приготовление. Только таким образом подготовленные каштаны (т. е. их полуфабрикат) вводят в мясные блюда и доводят до окончательной мягкости вместе с мясным соусом, бульоном, маслом, а в случае использования в качестве самостоятельного блюда обязательно доваривают в молоке (сливках) и сдабривают сливочным маслом.

МАРИНАДЫ

ХЯФТЯ-БЕДЖАР

1 небольшой кочан капусты, 3 баклажана, 2 свеклы, 3 моркови, 4 сладких перца, 2 свежих огурца, 4-5 зеленых помидоров, 2-3 крупных яблока, 4 луковицы, 4 головки чеснока, 3 стебля молодого эстрагона, 2 ст. ложки мяты, 4 ст. ложки укропа, 3 ст. ложки зелени кинзы, 1-2 ст. ложки зелени петрушки, 0,5 стакана виноградного уксуса на 1 л рассола, 3 ст. ложки соли на 1 л воды.

Приготовить рассол-маринад: вскипятить воду с солью, влить виноградный уксус, еще раз довести до кипения, но не кипятить (при отсутствии виноградного уксуса отдельно прокипятить 3 ст. ложки столового уксуса в 1 стакане воды с лимонной цедрой, базиликом и мятой): залить уксусно-солевым раствором измельченные пряности, закрыть, дать настояться до охлаждения.

Подготовить овощи: баклажаны нарезать крупными дольками, бланшировать в подсоленной воде в течение 1 мин, отжать; морковь и свеклу бланшировать целиком в несоленом кипятке 2-3 мин, затем нарезать на крупные дольки; остальные овощи нарезать крупными дольками, лук — кольцами, чеснок разделить на дольки.

Все овощи залить подготовленным маринадом, выдержать в нем неделю-полторы.

МАРИНОВАННЫЙ ВИНОГРАД

1 кг винограда или изюма, 600 г воды, 250 г виноградного уксуса (3%-ного), 150 г сахара, 1 ч. ложка молотой корицы, 4 шт. душистого перца, 5 бутонов гвоздики, 0,5 ч. ложки бадьяна.

Воду вскипятить с сахаром, влить в нее уксус.

Залить горячим маринадом пряности, дать настояться 2-3 ч.

Очищенный виноград или изюм промыть, залить подготовленным маринадом и выдержать полторы недели

ШЕРБЕТЫ

Азербайджанские шербеты в отличие от таджикских — легкие шербеты, они не только гораздо менее плотные, но и имеют иное назначение. В то время как таджикские, среднеазиатские шербеты — это прежде всего сладость, десерт, употребляемый в завершение трапезы, азербайджанские шербеты в основном играют роль прохладительных напитков, а также питья, сопровождающего пловы. Отсюда понятно, что в таких шербетах содержание сладкого начала, сахара, довольно невелико. Это оказывает влияние не только на вкус, но и на плотность азербайджанских шербетов.

Кроме того, для азербайджанских шербетов используют в качестве фруктовой основы соки кислых фруктов и ягод — алычи, лимона, незрелого винограда (гора), граната, в то время как таджикские шербеты делают преимущественно из сока сладких плодов (абрикосов, вишни, клубники и винограда сладких сортов).

Вторым отличительным признаком азербайджанских шербетов служит то, что в качестве основного компонента в них используют не только фруктовые и ягодные соки, но настои и дистилляты ароматических частей растений — семян, почек и т. п. Так используют семена базилика, мяты, фенхеля (бадьяна), эстрагона, ароматических трав. В такие шербеты сахар почти не добавляют, поскольку их употребляют исключительно как аперитивы или питье, сопровождающее мясные блюда.

Третьим отличительным признаком азербайджанских шербетов является обязательное введение в их состав розового сока, розового масла или настоя. Хотя эти добавки всегда крайне незначительны, но они существенно влияют на аромат* и вкус шербетов, делая их отличными от всех иных напитков.

* При этом розовый аромат должен почти не ощущаться как таковой (за исключением шербета из роз). Достичь эффекта можно только при условии очень точного и минимального дозирования розо-вого масла или настоя, малейшая неточность может привести к появлению горечи и порче всего напитка. Вот почему приготовление шербетов при всей их простоте требует хорошего навыка и в еще большей степени наличия тонкого вкуса.

Таким образом, азербайджанские шербеты отличаются по своему составу, вкусу, аромату от таджикских, но полностью сходны с ними по технологии, т. е. принципам приготовления. Воду с сахаром кипятят отдельно, а ароматическо-вкусовые компоненты — натуральные соки, настои, дистилляты и пряности — приготовляют самостоятельно и соединяют с сиропом чаще всего непосредственно перед едой.

Поскольку шербеты всегда должны быть прозрачными, то отжатый прессом-выжималкой сок процеживают, либо отжимают крайне осторожно, чтобы в сок не попала часть мякоти.

Несколько слов надо сказать об окраске шербетов. Согласно иранской кулинарной традиции каждый сорт шербета должен иметь свой определенный цвет: лимонный — желтый, цитрусовый — оранжевый, розовый — розоватый или красноватый, мятный — зеленый, гранатовый — красно-карминный и т. д. Традиционный цвет шербетов играет немалую роль в создании вкусовой ассоциации, а также способствует украшению стола, делает его более красочным и богатым. Цвет, как правило, в большинстве случаев возникает естественно, но иногда для достижения более яркого оттенка шербеты подкрашивают дополнительно. Лучше всего подкрашивать естественными красителями — шафраном, куркумой, чаем. Чтобы цвет

шербетов оттенялся ярче, их подают к столу в прозрачной стеклянной посуде.

Приготовление розового сиропа. Лепестки розы или шиповника, собранные в сухой солнечный день, положить в стеклянный сосуд слоями по 0,5 см толщиной, пересыпая их сахарной пудрой. Поставить на солнце в комнате примерно на 1-2 недели. Сироп по мере выделения сливать в отдельную посуду, подсыпая немного сахара в оставшиеся лепестки. Сироп тщательно процедить, налить в бутылку, плотно закупорить (сироп может сохраняться до 1 года и служить полуфабрикатом для приготовления шербетов, ароматизации варенья и кондитерских изделий).

Как правило, на 1 л готового шербета идет не более 1 ч ложки розового сиропа, а то и меньше.

Использование розового масла. В шербеты можно вносить также розовое масло, но в чрезвычайно небольших дозах — около 1 капли на 1 л готового шербета, причем эта капля должна быть небольшой. Обычно розовое масло дозируют более осторожным способом: тонкой стеклянной палочкой касаются поверхности розового масла, а затем погружают ее в шербет. Этого бывает достаточно, чтобы придать шербету чуть уловимый аромат.

Приготовление дистиллятов. Высушенные травы или почки растений положить в глубокую эмалированную кастрюлю, залить небольшим количеством воды, а поверх поставить глубокую пустую тарелку. Кастрюлю плотно закрыть крышкой, сверху покрыть мокрым полотенцем и поставить все на медленный огонь. По мере выпаривания вода будет оседать на крышке кастрюли и оттуда падать в тарелку. Каждые 20-30 мин в кастрюлю следует доливать кипяток, а скопившуюся в тарелке воду сливать в сосуд для хранения.

Эти дистилляты с чуть заметным запахом соответствующей травы и абсолютно бесцветные используют как основу для шербетов.

ЛИМОННЫЙ ШЕРБЕТ

4 лимона, 25 кусков сахара, 1 л воды, 1 капля розового масла или 1-1,5 ч. ложки розового сиропа (см. выше).

Снять цедру с лимонов, прокипятить ее в 2 стаканах воды в течение 5-7 мин, охладить, дав настояться, не вынимая цедры. Из лимонов отжать сок в отдельную посуду.

Из воды и сахара сварить сироп, влить в него, пока он горячий, отвар цедры, перемешать и через 10 мин добавить розовое масло, а когда остынет — лимонный сок и затем поставить на холод.

ГРАНАТОВЫЙ ШЕРБЕТ

2 стакана сока кислых гранатов, 15 кусочков сахара, 1 л воды, 0,5 ч. ложки розового сиропа (см. выше).

Готовят так же, как лимонный шербет.

РОЗОВЫЙ ШЕРБЕТ

250 г лепестков роз или шиповника, 1 ч. ложка розового сиропа, 15-20 кусочков сахара, 0,5 лимона (сок) или 1 ч. ложка лимонной кислоты.

Лепестки промыть в холодной воде, положить в эмалированную кастрюлю, залить водой, плотно закрыть и на очень медленном огне довести до кипения и тотчас же снять, дав охладиться, не открывая крышки. Затем процедить, добавить сахар, еще раз прогреть до растворения сахара на слабом огне, не давая закипать. Вновь охладить под крышкой.

Затем влить розовый сироп и лимонный сок, размешать.

МЯТНЫЙ ШЕРБЕТ

1,5 ст. ложки сухой мяты (только не перечной), 1 стакан сока алычи или сок 1 лимона, 15 кусочков сахара, 1 л воды.

Третью часть указанного количества воды вскипятить с мятой в течение 2 мин, закрыть, дать настояться полчаса, процедить, остальную часть воды вскипятить с сахаром, влить в теплый сироп настой мяты, размешать, дать постоять до полного охлаждения, затем влить сок алычи, поставить на холод.

ШЕРБЕТ ИЗ СВЕЖЕГО БАРБАРИСА

1 стакан сока свежего барбариса, 15 кусочков сахара, 1 л воды, 1 ч. ложка розового сиропа (см. выше).

Сварить сироп, охладить его до 40°С. Влить сок вместе с розовым настоем в сироп, охладить до 8-10°С.

СЛАДОСТИ

ТУТОВЫЙ БЕКМЕС*

20 кг белого тута, 1 л воды.

Тутовые ягоды и воду варить на очень слабом огне в течение 1 ч после закипания, затем процедить всю массу под прессом, полученный сок слить в широкий таз и уваривать на медленном огне в течение нескольких часов (иногда сутки), все время снимая пену. Когда пена перестанет появляться, сок сильно потемнеет — бекмес готов. Его можно уваривать до толстой и тонкой нитки.

Бекмес служит и самостоятельным сладким и полуфабрикатом для приготовления других видов сладостей — варений, шербетов, ирчала, смоквы, для добавок в рахат-лукум и различные кондитерские изделия.

* Бекмесы закавказского типа характерны как для азербайджанской, так и для армянской кухни, где они известны под названием дошабов.

ИРЧАЛ

Готовый бекмес смешать со свежими тутовыми ягодами в пропорции 1:1 и кипятить, снимая пену, до тех пор, пока вся смесь не загустеет.

БАДАМ-НОХУТ

Бадам-нохут — один из видов мармелада с миндалем. Для его приготовления надо, во-первых, сварить фруктовую массу и, во-вторых, сделать форму для отливки в нее мармелада.

Для фруктовой массы: 1 кг абрикосов, 2-3 крупных кислых яблока, 1350 г сахара, 200 г мелко толченного миндаля, 2 ст. ложки патоки, 3 г лимонной кислоты, 3 ч. ложки молотой лимонной цедры, 2 ч. ложки корицы, 3 бутона гвоздики.

Для изготовления форм: 1 кг картофельного крахмала, 100 г талька.

Приготовление крахмало-тальковой смеси. Тщательно перемешать крахмал с тальком.

Нагреть в духовке лист или противень, выстлать его чистой бумагой, насыпать тонким слоем крахмало-тальковую смесь, оставить на несколько часов в теплом сухом помещении, затем просеять.

Приготовление фруктовой массы. Яблоки испечь слегка на противне в духовке, отжать через пресс-выжималку; абрикосы протомить в глиняном горшке в духовке в течение 20 мин, отжать через выжималку. Смешать оба пюре с сахаром и уварить на слабом огне в течение 1-1,5 ч, все время помешивая. За несколько минут до конца варки добавить патоку, перемешать (температура варки 100-110°С). В полученную фруктовую массу добавить лимонную кислоту, молотые пряности, перемешать, накрыть салфеткой, затем крышкой.

Приготовление бадам-нохута. Высыпать крахмало-тальковую смесь ровным слоем толщиной 1,5 см на стол и раскатать ее фигурной скалкой, сделать в ней деревянным пестиком углубления, в которые отсадить (т. е. налить) через корнет фруктовую массу, и, спустя 25 мин, вынуть застывший мармелад, смахнуть с него крахмал (или сдуть), дать подсохнуть в течение 1 ч при температуре 30-35°С, после чего обкатать в толченом миндале.

РАХАТ-ЛУКУМ

Для сиропа: 1 кг сахара, 300 г воды.

Для крахмального молока: 100 г рисового, пшеничного или кукурузного крахмала, 200 г холодной кипяченой воды.

Для обсыпки рахат-лукума: 100 г сахарной пудры, 1 см ванильной палочки или пакетик ванильного сахара.

Для варки рахат-лукума: 3-4 ст. ложки сиропа от варенья или фруктового пюре, 2 ч. ложки лимонной или апельсиновой цедры, 1 капля розового масла или 1 ч. ложка розового сиропа (см. выше), 100 г очищенных орехов (миндаля, фундука), 1 щепотка шафрана или куркумы.

1. Сварить в казане или медном тазу сахарный сироп, влить в него при сильном кипении крахмальное молоко (смесь воды и крахмала) и, уменьшив огонь, все время размешивать деревянной ложкой до загустения массы.

2. Добавить остальные компоненты в следующем порядке: фруктовое пюре, пряности, розовое масло, орехи, агар-агар. Варить до полутвердого состояния, все время мешая ложкой по дну казана, не давая пригореть массе.

3. Готовую массу вылить в деревянный противень слоем 2,5 см, дать застыть в течение 3-4 ч, затем разрезать на квадратные кусочки и обсыпать сахарной пудрой с ванилью.

МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

Азербайджанские мучные кондитерские изделия делятся на два основных типа. К первому принадлежат изделия типа толстого печенья, приготовляемого обязательно из бездрожжевого теста — масляного и масляно-песочного. К ним относятся различные наны, курабье, шакеры. На их приготовление идет очень сухая мука самого высшего сорта, лучше всего крупчатка.

К другому типу относятся изделия, в которых тесто играет, роль лишь своеобразной оболочки, в то время как их основа состоит из орехово-сахарной начинки (50-80% от общего веса). Таковы пахлава, шакер-бура, ореховые трубочки.

Все перечисленные изделия, как правило, очень сладкие.

УНЛА-НАН

500 г муки, 350 г сливочного масла, 250 г сахарной пудры.

Сливочное масло вскипятить, засыпать в него тотчас же муку и сахарную пудру и, быстро вымешав, охладить. Из теста вылепить руками (иной способ не подходит) печенье различной геометрической формы и выпечь на очень слабом огне в течение 2-3 мин на листе, застелив его предварительно пергаментом.

ШИРВАНИ-НАН

600 г муки, 150 г масла, 2 яйца, 300 г сахарной пудры, 1 стакан молока, 50-75 г орехового ядра (миндаля), 150 г изюма, 100 г цукатов, 0,3 г аммония или пекарского порошка, 2 ч. ложки молотой лимонной цедры.

1. Сливочное масло растереть до пенообразного состояния. Желтки растереть с 250 г сахарной пудры добела. Белки взбить. Соединить все вместе, еще раз растереть до однородного состояния, добавив 0,5 стакана молока, взбить.
2. Обработать миндаль (см. с. 176), растереть его до пастообразного состояния с 50 г сахарной пудры, затем развести в 0,5 стакана молока, соединить с остальной массой (п. 1), взбить все вместе.
3. К полученной массе (п. 2) добавить половину муки, вымешать жидковатое тесто.
4. Изюм промыть в горячей воде, разрезать на половинки или измельчить в мясорубке, цукаты измельчить квадратиками (0,5х0,5 см), перемешать с молотой лимонной цедрой, ввести всю изюмно-цукатную массу в жидкое тесто, перемешать.
5. В оставшуюся муку всыпать пекарский порошок и соединить ее с жидким тестом, стараясь вымешать его как можно быстрее, но без особого нажима.
6. Тесто тотчас же раскатать в пласт толщиной 0,5 см, вырезать формами или тонким стаканом полукруглые печенья, смазать сверху яйцом, выпечь на листе, слегка посыпанном мукой, или просто на сухом чистом листе в течение 5-7 мин на слабом огне.

КУРАБЬЕ

500 г муки, 250 г сливочного масла, 200 г сахарной пудры, 50 г меда, 2/3 стакана молока, 8 бутонов гвоздики, 1 ч. ложка молотой лимонной цедры, 3 капсулы кардамона, 1 пакетик ванильного сахара.

Сливочное масло растереть до пенообразного состояния, добавить сахарную пудру, мед, молотые пряности и вновь растереть в однородную массу. Затем все развести в молоке, взбить и замесить на этой основе тесто.

Тесту дать выстояться 10-15 мин в холодном месте, затем раскатать в пласт толщиной 1 см. Вырезать тонким стаканом круглое печенье и выпечь его на сухом листе в течение 3-5 мин на слабом огне в предварительно нагретой духовке.

После выпечки дать слегка остыть и еще теплое печенье посыпать сахарной пудрой, смешанной с ванильным сахаром или ванилином. Иногда курабье глазируют сверху постным сахаром, смешанным с кислым фруктовым соком — гранатовым или лимонным.

ШАКЕР-ЛУКУМ

500 г муки, 200 г сливочного масла, 200 г сахарной пудры, 1 яичный желток, 50 г тутовки (коньяка, рома или водки высших сортов), 7-8 тычинок шафрана.

Растереть топленое масло добела. Сахарную пудру растереть с желтком добела. Соединить обе массы, вновь растереть, влить коньяк, в котором предварительно развести шафран, перемешать, замесить тесто, держать его на холоде 5-7 мин.

Скатать из теста шарики диаметром 2,5— 3 см, слегка приплюснуть их, чтобы получилась толстая лепешка, и выпечь на подпыленном мукой или на сухом чистом листе в духовке в течение 5-7 мин на слабом огне.

ПАХЛАВА

Пахлава — это пирог с ореховой начинкой, имеющий несколько разновидностей —

пахлава бакинская, нахичеванская, шушинская, сдобная, слоеная, ариштовая (лапшевидная) и др.

Каждая из них отличается характером теста (дрожжевое, бездрожжевое, слоеное и т. д.), соотношением теста и начинки, способом их укладки и расположения, пропорциями компонентов начинки, составом сиропа-заливки.

Неизменны традиционный внешний вид, состав начинки и общие правила приготовления. Эти правила таковы:

1. Пахлаву всегда выпекают в металлической невысокой форме, которая обязательно плотно заполняется тестом — будь то противень, сковорода или иная специальная форма.

2. Сформованную, как герметично закрытый пирог, пахлаву тем не менее непосредственно перед посадкой в печь уже на противне разрезают.

3. В выпечке пахлавы всегда должен быть перерыв для дополнительного внесения масла.

4. Выпеченную пахлаву заливают сиропом, который изменяет вкус теста и всего изделия.

Пахлаву готовят в основном из дрожжевого теста, но имеются и разновидности из бездрожжевого теста. Характерный вкус пахлаве придает начинка, т. е. ее наиболее постоянный элемент.

Приготовление начинки.

Начинку можно приготовить двумя способами — простым или сложным.

Простой способ состоит в равномерном перемешивании сахарной пудры с толчеными орехами. Кажущаяся примитивность этого способа часто служит причиной того, что начинку приготовляют неправильно. Во-первых, заменяют сахарную пудру сахарным песком, что ведет к ухудшению консистенции и вкуса начинки и всего изделия. Во-вторых, не выдерживают правила подготовки орехов. Между тем миндаль и фундук нужно вначале ошпарить, освободить от кожицы, подсушить, а затем истолочь. Грецкие орехи можно истолочь без подготовки. В результате толчения должна получиться либо гладкая масса, либо масса, крупинки которой по размеру соответствуют сахарному песку. Гладкую ореховую массу делают тогда, когда орехи в начинке превышают по весу сахар. При этом вкус начинки и ее консистенция напоминают марципаны.

Сухую начинку насыпают в пахлаву ровным слоем через крупное сито или дуршлаг. Наряду с сахаром и орехами в состав начинки входят две пряности — корица и кардамон. Обе в молотом виде добавляют в сахарную пудру — перед введением в начинку орехов. Соотношение корицы и кардамона меняется в разных видах пахлавы.

Сложный способ состоит в том, что в сахарно-ореховую массу вносят дополнительно кондитерскую крошку и сырое яйцо. Для кондитерской крошки обычно используют остатки печенья, которые растирают наподобие панировочных сухарей. Но можно и желательно приготовить ее специально. Для этого небольшую часть теста, предназначенного для пахлавы, раскатывают в блин толщиной 1 мм и выпекают в духовке в течение 3-4 мин, дают ему остыть и затем растирают в крошку, которую подмешивают в сахарно-ореховую массу (1-2 ст. ложки на стакан сахарно-ореховой смеси).

Сырое яйцо подготовляют следующим образом: желток растирают с частью сахарной пудры добела, белок взбивают в пену, обе части смешивают и вносят в сахарно-ореховую смесь.

Полученную плотную массу раскатывают на мраморной доске (или толстом стекле) в тонкие блины толщиной 3-5 мм (в зависимости от вида пахлавы и желания), которые закладывают как начинку.

Выбор способа приготовления начинки зависит не только от желания изготовителя. Характер начинки связан с составом сиропа-заливки. Если заливка целиком медовая или в состав ее входит значительная часть меда, то начинку делают простым способом. Если же заливка состоит из сахарного сиропа или сахар составляет ее большую часть, то начинку готовят сложным способом.

Приготовление заливки.

Готовую пахлаву заливают сиропом, либо из меда, либо из сахара, либо из медово-сахарной смеси и пряностей.

Медовую заливку готовят путем разведения меда в воде и небольшого уваривания его до тонкой нитки. На 500 г меда необходимо взять 100 г воды.

Медово-сахарную заливку получают следующим образом: сахар растворяют с водой и слегка уваривают в сироп (с него снимают пену). После исчезновения пены в прозрачный сахарный сироп вводят мед, и вся смесь уваривается до тонкой нитки. Соотношения воды, меда и сахара обычно следующие (в г):

Сахар	Мед	Вода
100	250	90
150	200	100
200	150	110
250	100	120
300	50	130

Сахарная заливка для пахлавы представляет собой сахарный сироп с добавлением фруктовой кислоты и отвара пряностей. Готовят его так: в небольшом количестве воды (около полстакана) кипятят в течение 5 мин лимонную или апельсиновую цедру (свежую или сухую), иногда с небольшим количеством имбиря (0,5 ч. ложки), иногда один имбирь (1-2 ч. ложки); отдельно распускают в воде сахар и варят сироп, снимают с него пену, добавляют отвар пряностей и уваривают до тонкой нити, после чего охлаждают, а затем добавляют лимонный или гранатовый сок, а в случае их отсутствия лимонную кислоту.

ПАХЛАВА БАКИНСКАЯ

Для теста: 700-750 г муки, 75 г масла, 2 яйца, 40 г дрожжей, 1 стакан воды.

Для начинки: 450 г сахара, 500 г орехов, 8-9 капсул кардамона, 4 ч. ложки корицы.

Для смазки и заливки: 200 г масла, 150 г меда, 1 яйцо.

1. Взбить масло, яйца и 0,5 стакана воды в течение 3 мин. Развести дрожжи в 0,5 стакана воды. Соединить с первой смесью и замесить из полученной жидкости тесто в миске, растирая его ложкой в течение 15 мин и доведя его температуру до 20°С. Затем поставить на 1,5 ч на выстойку при температуре воздуха 22-25°С.
2. Приготовить начинку простым способом (см. выше).
3. Когда тесто подойдет, разделить его на 2 равные части, раскатать одну в пласт толщиной 1,5-2 мм, другую — в пласт толщиной 2-2,5 мм так, чтобы их размеры совпадали с размером противня. На смазанный маслом противень положить более толстую часть раскатанного теста, на него слоем 3-5 мм нанести начинку, закрыть более тонкой частью теста, которая должна быть чуть больше противня, чтобы ее можно было защипать с нижним куском, не натягивая последнего. Закрытая пахлава должна точно входить в противень без зазоров. Ей надо дать подойти на противне в течение 10 мин, затем смазать сверху яичным желтком.
4. Хорошо нагреть духовку (до 200-220°С), разрезать подготовленную в противне пахлаву на ромбовидные кусочки (5x7 см) и сразу же поставить противень в духовку. Через 10-12 мин вынуть пахлаву, залить по линиям разреза растопленным маслом, вновь смазать сверху яйцом, затем поставить в духовку на полчаса.

Первые 7-10 мин температура должна оставаться высокой, затем огонь надо убавить и выпекать пахлаву оставшиеся 20-25 мин на слабом огне. После выпечки горячую пахлаву, не вынимая из противня, залить медом по линиям разреза, дать ему впитаться, затем вынуть изделие из противня и дать окончательно остыть под салфеткой.

ШАКЕР-БУРА

300 г муки, 75 г масла, 0,5 стакана теплого молока (35°С), 1 яйцо, 10 г дрожжей, 2 капсулы кардамона, 0,5 см палочки ванили или 0,5 пакетика ванильного сахара.

Желток растереть с маслом, белок взбить, обе части соединить.

В теплом молоке развести дрожжи, влить в масляно-яичную смесь, добавляя постепенно муку, замесить тесто, поставить его на выстойку на 1,5 ч. Подошедшее тесто раскатать в пласт толщиной 2 мм, вырезать из него стаканом или специальной выемкой овалы (по два на каждое печенье), положить начинку (сложную — см. выше) так, чтобы тесто обтягивало ее туго, как яйцо, и защипать красивым круглым швом, подсушить на противне на очень слабом огне, а затем выпечь в течение 5-10 мин. Шакер-буру выпекают также и в особых вафельницах.

Узбекская и таджикская кухня

При знакомстве с национальными кухнями узбеков и таджиков очень скоро обращаешь внимание не только на частое совпадение названий многих блюд, но и на нечто более существенное — на совпадение подавляющего большинства принципов подбора продуктов и технологии приготовления пищи.

Причину такого сходства нельзя, конечно, объяснить лишь одинаковостью природных условий. Сходное пищевое сырье, которым располагают народы Средней Азии, конечно, в большой степени определяет своеобразие их кухонь, подбор сочетаний пищевых продуктов, но не может само по себе вести к совпадению принципов и приемов приготовления пищи, к использованию одной и той же кухонной техники. Причина сходства узбекской и таджикской кухонь, несомненно, связана с тесным переплетением исторических судеб этих двух народов.

Еще в IV-VII вв. в Средней Азии существовали две группы народов — одни из них были потомками древнего населения земледельческих оазисов, другие — пришлыми кочевниками-скотоводами.

Таджики являются потомками древнейшего ираноязычного местного населения, существовавшего на территории Таджикистана за много веков до нашей эры. Они получили свое нынешнее название после арабского завоевания в VIII в. Уже в X в. таджики, исконным занятием которых всегда было земледелие и садоводство, сложились в народность.

С конца X в. на Среднюю Азию обрушились различные тюркоязычные народы, уже до этого в течение ряда веков постепенно просачивавшиеся в среду местного ираноязычного населения. Тюрки стали теснить таджиков из долин в горы или частично ассимилироваться с ними. К XII в. тюркоязычное население Междуречья Амударьи и Сырдарьи составило основу узбекской народности. Вместе с таджиками оно подверглось в XIII в. монгольскому завоеванию, надолго прервавшему развитие среднеазиатских народов.

В начале XVI в. Средняя Азия была завоевана кочевыми племенами, оставшимися после распада Золотой Орды и пришедшими с севера, из кипчакских степей (ханский Казахстан). Они смешались с местным населением, особенно с тюркоязычным, и стали заключительным этническим пластом в формировании узбекской народности. Поселившись в Междуречье, бывшие кочевники стали постепенно перенимать земледельческий уклад хозяйства таджиков и другого местного населения, их культуру и одновременно оказывать свое влияние. Так, с XVI в. в Средней Азии сложились Бухарское и Хивинское ханства, которые просуществовали до 1920 г. (с конца XVIII по конец XIX в. существовало еще и третье — Кокандское ханство). Эти государства не носили национального характера. Как узбеки, так и таджики входили по частям и в Бухару, и в Хиву, и в Коканд. Этнические границы между этими народностями, если не

считать разного языка, в быту и в духовной жизни вообще не были четко выражены. Гораздо большее значение приобретали социальные перегородки, резко отделявшие в этих феодальных государствах быт и культуру горожан и крестьян, торговцев и ремесленников, феодально-байской верхушки, мулл, муфтиев, кадиев и ишанов от массы трудящегося декханства.

Поэтому и кухня населения этих ханств разнилась вовсе не по национальным признакам, а скорее по социальным, классовым.

На столе декхан преобладали мучные изделия, лепешки, кислое молоко, немногие овощи, бобовые, в то время как зажиточные слои употребляли в основном мясные блюда, пернатую дичь, много фруктов и сладостей. Но при этом принципы кулинарной обработки, выработанные веками в процессе тесного взаимодействия разных народов Средней Азии, оказались в конце концов общим достоянием и были одинаковы у всех сословий и народностей, живших на территории нынешних Узбекистана и Таджикистана.

Для современной кухни узбеков и таджиков характерно использование большого количества мяса, преимущественно бараньего, и абсолютное исключение свинины и жирной домашней птицы — уток, гусей. Редко употребляется и другая домашняя птица (куры, индейки), в то время как пернатая дичь (фазаны, куропатки, перепелки) часто служит для пополнения рациона.

Для обоих народов показательно повышенное употребление в пищу местных зерновых (пшеница, джугара, рис) и бобовых (горох нут, маш), некоторых овощей (репа, тыква, редька, морковь), разнообразных фруктов и орехов (абрикосы, виноград, черешня, слива, дыни, фисташки, грецкие орехи). В то же время почти не встречаются рыбные блюда, ограничено употребление яиц.

Общим является использование в самые различные блюда, особенно в первые, кислого молока (катыка) и изделий из него (сузьмы, курта), одинаковый подход к использованию жиров (комбинации растительных и животных), повышенное употребление пряностей, особенно лука, красного перца, ажгона (зиры), базилика, куркумы, укропа, кинзы, мяты (реже используется чеснок). Из приправ, не относящихся к пряностям, популярны барбарис и бужгун.

Однако, более чем в выборе продуктов, единство узбекской и таджикской кухонь обнаруживается в выборе основных кулинарных приемов.

Основными приемами тепловой обработки служит обжаривание — преимущественно в жирах и в меньшей степени на открытом огне — на мангале или в тандыре (тануре). При обжаривании в жирах применяется специальное перекаливание масла, и обжариванию в одинаковой степени подвергаются не только мясные продукты, а также и мучные изделия и овощи.

Другой прием — варка паром — тоже применяется как узбеками, так и таджиками.

Эти способы обработки породили и одинаковый кухонный инвентарь и пользование одним типом печи. Обжаривание ведут в казанах — открытых металлических котлах с толстыми стенками, варку паром — в специальных ман-ты-касканах.

Наконец, для таджикской и узбекской кухонь характерны одинаковые принципы подачи блюд к столу, их особая очередность, сильная загущенность супов, полужидкая консистенция вторых блюд и сочетания зерновых, бобовых и овощей с мясом и тестом (пловы, шавли, халиса, халим).

Таковы те главные черты, которые объединяют узбекскую и таджикскую кухни. Различия же между ними касаются частностей. Так, таджики наряду с бараниной охотно употребляют козлятину, чаще своих соседей едят дичь, а у узбеков есть некоторые блюда из конины и из молока, дошедшие до наших дней как напоминание о далеком кочевом прошлом их предков. Из бобовых таджики охотнее всего используют горный горох нут, а узбеки предпочитают местную мелкую фасоль маш. Сохраняются различия и в композиции отдельных блюд, причем такие различия носят чаще всего региональный, а не национальный характер. В каждом крупном городе Узбекистана или Таджикистана — Хиве, Бухаре, Самарканде, Ходженте, Душанбе и других — издавна готовят свои виды плова (основного национального блюда и таджиков и узбеков) с несколько иными компонентами, чем у соседей, с вариациями в очередности закладки продуктов. Кроме того, в горной части Таджикистана и в густонаселенных районах издавна сохранялись и дошли до нашего времени блюда, свойственные исключительно таджикской национальной кухне и не имеющие узбекских аналогов (например, халиса, хушан). Они свидетельствуют о большей древности, сложности и изощренности таджикской кухни по сравнению с узбекской. Именно на таких блюдах мы и остановимся в разделе о таджикской кухне. А в разделе, посвященном узбекской кухне, будут рассмотрены как чисто узбекские блюда, так и общие для узбеков и таджиков кулинарные изделия, например различные виды распространенного супа — шурпы или жареных пирожков — самсы.

Поскольку численность населения в Узбекистане почти втрое больше, чем в Таджикистане, региональных блюд в узбекской кухне, естественно, больше. Поэтому целесообразнее начать рассмотрение среднеазиатских кухонь именно с нее.

Однако прежде, чем перейти к рецептурам, необходимо более подробно разобрать особенности таких групп блюд в среднеазиатской кухне, как супы, мясные, овощные, мучные и сладкие блюда.

Приготовление этих блюд очень специфично, особенно если их сравнивать с теми же группами блюд европейской кухни.

Супы занимают довольно большое место в узбекской и таджикской кухне. Их своеобразие состоит в том, что по консистенции они гораздо более плотны и очень часто напоминают скорее кашицу, чем суп в нашем обычном представлении. Кроме того, эти супы жирны, наваристы, поскольку содержат курдючное сало или топленое масло, даже если в них отсутствует мясо.

Но помимо всех этих чисто внешних различий супы среднеазиатской кухни отличаются и составом продуктов и технологией приготовления. Специфическим является употребление в супах местных круп — маша (мелкой среднеазиатской фасоли) и джугары (сорго) — кукурузы, риса и их сочетаний. Из овощей почти обязательно присутствуют в супах морковь, репа, тыква, причем в гораздо большей пропорции, чем в европейских супах. Чрезвычайно высока также норма употребления лука: втрое-впятеро больше европейской. Что же касается технологии среднеазиатских супов, то тут основной особенностью следует считать, во-первых, приготовление «жареных» супов (вначале жарят твердую часть, затем заливают ее водой), а во-вторых, употребление катыка и сузьмы для приготовления кисломолочных супов. Первый прием дает существенное сокращение времени при варке мясных супов, второй — сообщает супам совершенно особый кисловатый привкус, повышает их калорийность и усвояемость.

Наиболее распространенными типами узбекских и таджикских супов являются шурпа (шурбо), мастава (мастоба), атала (атола), угра (угро), пиевы (пиёба) и кисломолочные супы (катыкли). При этом в таджикских кисломолочных супах доля молока снижается вдвое по сравнению с узбекскими, в то же время жирность молочного компонента повышается либо использованием вместо катыка сметаны, либо добавлением топленого сливочного масла. В таджикской кухне больше вариаций в приготовлении общих для обеих кухонь супов — пиевы,

аталы, супа из джугары. Эти вариации не меняют, однако, самого блюда, а придают ему лишь несколько иной вкусовой оттенок.

Некоторые супы характерны только для узбекской кухни — такие, как куртова, шопирма, какурум, сихмон. Они основаны на использовании молочных продуктов и возникли, по-видимому, еще у кочевых предков узбеков. Другие супы, приготовляемые из зернового сырья (нутовый суп, кашк, бринчоба), встречаются только у таджиков и связаны с древнейшей земледельческой культурой.

С супами тесно связаны мясные блюда, так как большинство супов приготовляются с мясом или постдумбой (курдючной оболочкой), особенно у узбеков.

Общей особенностью в обработке мяса является привычка не отделять мясо от костей. И в супах и во вторых блюдах мясо варится и обжаривается обязательно вместе с костью. Исключением могут быть лишь кебабы, да и то лишь тогда, когда их готовят из вырезки. Специфическим приемом при обработке птицы и дичи является также обязательный съем с нее кожи, либо до, либо после тепловой обработки. Общим для обоих народов является и изготовление мясных презервированных блюд — кавур-дака и хасипа (хасиба), которые едят в холодном виде или используют в виде полуфабрикатов в супы и пловы. Большинство мясных блюд состоит из одного мясного компонента, лишено всякого гарнира, если не считать лука. Характерны также комбинации из мяса и отваренного теста. Среди них самыми распространенными и известными за пределами Средней Азии являются манты (род крупных пельменей) и лагман, шима, манпар (виды лапши, приготовленной в сочетании с мясом). И те и другие блюда имеют различные вариации у узбеков и таджиков.

Несколько слов следует сказать об особенностях применения овощей. Самостоятельных овощных блюд в узбекской и таджикской кухнях почти не существует. Овощи используют в супах, иногда они выступают в роли закуски к мясным блюдам или пловам, и в этом случае их употребляют сырыми (лук, ревень, редька), но чаще служат своего рода полуфабрикатами к зерновым, мясным или мучным блюдам: зирвак к плову или шавле, начинка к самсе, ваджа (кайла) к лагману или шиме. В таком случае с овощами поступают так же, как и с мясом — их обжаривают в большом количестве жира, затем смешивают с мясом, зерном или тестом.

Выше уже упоминалось, что в узбекской и таджикской кухнях чрезвычайно широко используются мучные изделия как из парового, отварного, так и особенно из печеного и жареного теста. Не будет преувеличением сказать, что именно мучные изделия составляют в разных видах почти половину блюд срезнеазиатской кухни, причем значительное количество их, особенно многочисленные виды лепешек, являются на 100% мучными и употребляются либо взамен хлеба, либо как самостоятельные блюда с катыком. Большинство мучных изделий, чаще лепешек (нони, патыров, лочире, чевати, катламы) и самсы, выпекают в специальной печи — тандыре (тануре), к раскаленным стенкам которой прикрепляются смоченные в воде мучные изделия. Уже одно это обстоятельство затрудняет приготовление среднеазиатских мучных изделий в иных условиях (например, в духовке газовой плиты), когда нельзя достигнуть необходимой температуры и, следовательно, получить изделие такой консистенции и вкуса, как в тандыре. Вот почему мы приводим только ограниченное число рецептов мучных изделий, причем таких, которые за неимением тандыра можно выпекать и в духовке и на примере которых можно показать специфику среднеазиатской технологии, например особенности закваски и замеса теста. Три других способа выпечки мучных изделий, применяемых в узбекской и таджикской кухнях, вполне доступны и вне Средней Азии. Это выпечка в котле — без масла и с масляной смазкой, выпечка между двумя сковородками на углях, а также жарение в перекаленном масле.

Специфичен, разнообразен и обширен сладкий стол в узбекской и таджикской кухнях. Достаточно сказать, что ни узбеки, ни таджики, как и большинство других народов Среднего

Востока (арабы, персы, турки), не знают десерта как завершающего, заключительного блюда. Сладости, напитки и фрукты, которые на европейском столе завершают любую трапезу, на Востоке употребляются дважды во время еды, а порой и трижды — их подают и до, и после, и в процессе приема пищи.

Правда, в последние годы этот обычай у узбеков и таджиков начинает постепенно исчезать, поскольку все большее число людей приходит к выводу, что употребление сладостей до еды портит аппетит, но по установившейся традиции и привычке на восточный стол и по сей день до начала обеда все равно ставят несколько видов сладостей, сладких напитков, свежих, сушеных и вяленых фруктов, особенно изюм и урюк, дыни и арбузы, а также поджаренные и соленые орехи.

Так же, как свежие фрукты, ягоды, виноград и дыни, весь обед в Узбекистане и Таджикистане сопровождает и чай. Чаем начинают обед, им запивают жирную мясную закуску и мучные изделия, а особенно вторые блюда, чаем завершают еду, запивая им сладости.

В разных районах пьют чай различных типов. В большей части Узбекистана, особенно в сельских районах, на востоке и юге (Самарканд, Наманган, Андижан, Фергана, Коканд) предпочитают зеленый чай. В Ташкенте и в окружающем его Северном Узбекистане принято пить черный байховый чай. В Кара-Калпакии (запад республики) пьют и зеленый и черный, но преимущественно с молоком. В Таджикистане зеленый чай пьют в основном летом, черный же повсеместно зимой. Кстати, чай в Средней Азии употребляют без сахара.

Из других характерных напитков, приготовляемых к столу, можно отметить шербеты (шарвати) — фруктовые отвары (или «завары») с сахаром. В Узбекистане, правда, шербеты распространены меньше, чем в Таджикистане, поэтому о них будет сказано в главе о таджикской кухне.

Что же касается собственно сладостей, то их можно разделить на шесть групп: киемы (фруктовые и овощные сиропы), бекмесы (концентрированные сгущенные фруктовые и ягодные соки типа патоки), наваты (различные сочетания кристаллического и уваренного виноградного сахара с добавлением красителей и пряностей), сладости на ореховой и изюмной основе и, наконец, разнообразные халвы и халвообразные сладости. Большая часть их известна за пределами Средней Азии как восточные сладости, не имеющие четкого национального признака. Действительно, такие сладости, как наваты и халвы, приготовляют по всему Среднему Востоку, «родиной» их являются различные центры и в Иране, и на территории наших среднеазиатских республик. Надо сказать, что узбекские и особенно таджикские кондитеры (кандалатчи) издавна были в числе известнейших на Востоке. Однако приготовление именно этих знаменитых сладостей настолько специфично, основано на использовании особых печей и инструментов, сложных навыков (например, быстрое растягивание руками густого сахарного сиропа в нити), что воспроизведение их в домашних условиях невозможно или крайне затруднительно. Для приготовления большинства видов настоящей халвы требуется, например, кунжутное семя, крепкий отвар туркестанского мыльного корня (колючелистник метельчатый) и различные пищевые красители (например, куркума).

Поэтому здесь даны рецепты лишь тех сладостей, которые могут быть без особого труда приготовлены домашним способом и которые вследствие этого реже можно встретить в торговле — это различные орехово-фруктовые смеси и халвоподобные сладости, не содержащие сапонинов. При этом отобраны, насколько возможно, наиболее характерные для Узбекистана и Таджикистана сладости, хотя многие из них распространены и в других среднеазиатских республиках. В то же время рецепты сладостей, популярных и в Узбекистане, но более всего характерных для Таджикистана, приводятся в разделе о таджикской национальной кухне, хотя национальная грань в области приготовления кондитерских изделий

у среднеазиатских народов весьма условна.

Узбекская кухня

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

МЯСО-ОВОЩНЫЕ СУПЫ

ШУРПА

Шурпа — это мясной суп, чаще всего с овощами и жирной бараниной. В качестве мяса может использоваться и птица (как правило, мелкая дичь). В шурпу кладется довольно много лука — примерно в 4-5 раз больше, чем в европейские супы (на то же количество жидкости), а главный ее овощной компонент, по имени которого она обычно называется, берется в том же объеме или весе, что и вложенное в нее мясо. Если же в шурпу овощей кладется меньше, чем мяса, то такая шурпа носит название по тому виду мяса, на котором готовится.

Шурпу можно готовить двумя способами: отваривать мясо и овощи без предварительной тепловой обработки (такой способ чаще используется в узбекской кухне); заливать водой уже предварительно обработанные обжариванием мясо и овощи (этот способ употребителен для супов типа маставы и других и реже для шурпы).

В шурпу кладут 4-5 пряностей — красный и черный перец, кинзу, лавровый лист, ажгон или укроп. Иногда используют куркуму.

Поскольку шурпу всегда стараются сделать густой, наваристой и жирной, количество жидкости в ней в расчете на одного человека не должно превышать 1,5 стакана. Поэтому во всех нижеприведенных рецептах норма воды дается с учетом уваривания — примерно около 3 л (причем на 0,5-1 л меньше для шурпы с предварительным обжариванием продуктов).

Шурпу, как и другие среднеазиатские супы, варят на медленном огне. Мясо в шурпе варят вначале 1,5-2 ч, после чего в бульон добавляют овощи и продолжают варить еще 30-45 мин. При заливке водой после предварительного обжаривания мясо варится вдвое быстрее — 1 ч. Без обжаривания в шурпу идет мясо крупным куском с костью, а для шурпы с предварительным обжариванием продуктов, как и в другие поджарочные супы, мясо (баранью грудинку) нарезают мелкими кусочками с косточками.

КУКУРУЗНАЯ ШУРПА

250 г бараньей грудинки, 75 г курдючного сала, 4 кукурузных початка молочно-восковой спелости, 4 луковицы, 2 помидора, 2 картофелины, 2 лавровых листа, 2 ст. ложки зелени кинзы, 8 горошин черного перца.

Курдючное сало растопить, перекалить и обжарить в нем нарезанные мелкими кусочками мясо, лук, помидоры. Затем залить 2 л воды, дать закипеть. В кипящий бульон положить разрезанные пополам початки кукурузы и варить их 1 ч на медленном огне. Через 40 мин опустить картофель и посолить, за 5 мин до готовности заложить пряности.

БАРАНЬЯ ШУРПА

500 г баранины, 100 г курдючного сала (или постдумбы — курдючной оболочки), 500 г картофеля, 4 помидора, 4 луковицы, 2 кислых яблока, 1 стручок красного перца, 3 ст. ложки укропа, 2 ст. ложки кинзы, 4 лавровых листа.

Курдючное сало нарезать мелкими кусочками, перетопить, шкварки удалить и на сале обжарить мелко нарезанные мясо, лук, помидоры в течение 10 мин. Затем добавить нарезанный кубиками или брусочками картофель, обжарить его за 5 мин, перемешать с мясом и залить 2,5 л воды, дать закипеть. Перед закипанием посолить и варить 1 ч на слабом огне. За 20 мин до

готовности добавить мелко нарезанные яблоки, за 5-7 мин — пряности.

ПИЕВА (ЛУКОВЫЙ СУП)

Луковый суп с большой концентрацией лука свойствен всей среднеазиатской кухне. Однако рецепты его приготовления у разных народов Средней Азии различны. В узбекской кухне пиеву готовят с мясом, причем лука берут втрое больше по весу, чем мяса. Для пиевы идет преимущественно лук острых сортов. Воды в пиеву заливают примерно вдвое больше по весу, чем взято лука.

1,5 кг репчатого лука, 500 г баранины, 150 г курдючного сала, 3 помидора, 4 лавровых листа, 1 ч. ложка красного перца, 3 ст. ложки кинзы.

Курдючное сало перекалить, заложить в него мелко нарезанный лук, нарезанные кубиками (по 1 см) мясо и помидоры, все посолить и обжарить в течение 20 мин, затем залить холодной водой и варить полчаса на медленном огне. За 5 мин до готовности ввести пряности. Готовую пиеву снять с огня и дать настояться 10 мин. Едят пиеву с пресными сухими лепешками (см. кумач, кулча), которые крошат в суп.

КРУПЯНЫЕ СУПЫ

Узбекские крупяные супы с мясом (бараниной) варят исключительно поджарочным методом. Мясо, лук, а также морковь, репу или помидоры, если они входят в состав блюда, нарезают маленькими кубиками (по 1 см — мясо, по 0,5 см — овощи) или тонкой соломкой и обжаривают в предварительно перекаленном курдючном сале в течение 15-20 мин в казанке. Затем мясо-овощную поджарку заливают холодной водой и доводят до кипения, после чего закладывают в нее какую-либо крупу (пшеницу, маш, джугару, рис) и только после этого солят.

В приведенных рецептах норма воды составляет 2-2,5 л.

Супы варят на медленном огне не менее 1 ч. За 5-7 мин до конца варки добавляют пряности — сухие в молотом виде, свежие — в мелко нарезанном. Когда суп сварится, ему дают 10 мин постоять — упреть. Консистенция супа должна напоминать жидкую кашицу.

Все крупяные супы варят по указанной схеме. Различия могут быть в предварительной обработке используемой крупы и во времени варки (оно увеличивается, когда используются две крупы, например маш и рис).

ЁРМА (ПШЕНИЧНЫЙ СУП)

500 г баранины, 100 г топленого масла или курдючного сала, 1,5 стакана пшеницы, 4 луковицы, 1 стручок красного перца.

Подготовить мясо-луковичную поджарку (см. выше) и сварить ее. Пшеницу растолочь в ступе, смачивая водой, чтобы отделилась шелуха. Промыть, просеять и протолочь дважды. Порядок закладки указан выше. Ёрму едят, одновременно прихлебывая катык.

МАШХУРДА (МАШ С РИСОМ)

250 г баранины, 100 г топленого масла, 2 луковицы, 2 помидора, 1 морковь, 0,75 стакана риса, 0,75 стакана маша, 2 ч. ложки барбариса, 2 ст. ложки зелени кинзы, 1 ч. ложка черного перца, 1 ст. ложка зелени укропа, 2 стебля базилика, 3 лавровых листа.

Подготовить мясо-овощную заправку (см. выше), начать варить ее. Маш засыпать, пока не закипела вода, и варить до тех пор, пока он не полопается, после чего суп можно посолить и засыпать рис, до полной готовности которого и варится машхурда. Пряности в машхурду добавлять дважды: барбарис, лавровый лист, черный перец — за 10-15 мин до готовности, а

пряную зелень — после готовности.

КАТЫКЛИ (КИСЛОМОЛОЧНЫЕ СУПЫ)

Кисломолочные супы в узбекской кухне делятся на два вида — мясные и немясные катыкли.

В состав мясных катыкли обязательно входит мясо, или постдумба (курдючная оболочка), традиционные овощи и местные крупы. Но основным жидким компонентом в них являются кисломолочные продукты катык или сузьма, которую предварительно разводят в воде. При этом количество катыка по весу относится к мясу и крупе как 2:1:1, т. е. составляет примерно половину всей массы супа, а количество сузьмы — как 1:1:1, т. е. в неразведенном виде она составляет одну треть массы супа. При этом катык или сузьму вводят в уже готовое блюдо и, таким образом, они не уменьшаются в объеме в процессе приготовления. Поэтому основа кисломолочных супов, варящаяся на воде, фактически к концу варки должна представлять собой кашицу, т. е. большая часть воды, а иногда и вся вода должна из них выпариться. Это обусловливает следующие правила приготовления кисломолочных супов:

1. Мелко нарезанные мясо и овощи отваривают в относительно небольшом количестве воды, рассчитывая, что большая часть ее должна выкипеть к концу варки.
2. Рис варят вместе с мясом и овощами, джугару — до мяса и овощей, маш с рисом — после мяса и овощей. Варят обязательно на слабом огне.
3. Готовую кашицу, полученную в результате варки мяса, овощей и круп, снимают с огня, заправляют мелко нарезанной пряной зеленью кинзы, базилика и чабера, дают настояться под закрытой крышкой 10-12 мин и затем заливают катыком или разведенной до густоты жидкой сметаны сузьмой и все основательно перемешивают.

Что же касается немясных катыкли, то они более древнего происхождения и их способы приготовления не имеют общей схемы, поскольку они возникали изолированно друг от друга и в разное время. Но обшей для них чертой является то, что молочные продукты вносят не в конце приготовления, а в начале и их подвергают нагреванию. Таковы сихмон, какурум, шопирма, куртова.

Особняком стоит холодный суп — чалоп.

КАТЫКЛИ ХУРДА (РИСОВЫЙ КИСЛОМОЛОЧНЫЙ)

300 г баранины, 300 г риса, 0,75 л катыка, 2 луковицы, 2 помидора, 2 моркови, 2 репы, 3 ст. ложки базилика или кинзы, 1 ч. ложка ажгона (зиры), 0,5 ч. ложки красного перца.

Мелко нарезанные мясо и овощи, а также рис, пряности перемешать и обжарить в течение 10-15 мин. после чего залить водой и варить 40 мин на медленном огне до готовности. Затем заправить катыком.

РЕПЯНОЙ КИСЛОМОЛОЧНЫЙ СУП

1 кг репы, 1 л катыка, 1 стакан риса, 2 луковицы, 2 моркови, 25-50 г зелени кинзы, 0,5 ч ложки красного перца.

Овощи нарезать кубиками, лук нашинковать, все отварить, затем положить рис, соль, пряности и варить еще 20 мин.

Далее варить по схеме (см. выше).

СМЕТАННЫЙ СУП

1 л воды, 400 г сметаны, 3 луковицы, 6 початков кукурузы молочно-восковой спелости, 300 г тыквы, 2 ст. ложки зелени кинзы.

В разогретый алюминиевый казанок налить сметану, перемешать, добавить мелко

нашинкованный лук и на слабом огне варить, пока он не станет мягким. Затем налить воду, дать ей закипеть, положить початки кукурузы, разрезанные пополам, и тыкву, нарезанную кубиками, и варить полчаса на слабом огне. В конце варки посолить, заправить кинзой.

КУРТОВА

1 кг курта, 1,5 л кипятка, 50 г топленого масла.

Курт растолочь, протереть сквозь сито, всыпать в эмалированную или керамическую посуду и, постепенно подливая кипяток, растирать деревянной ложкой до густоты сметаны. Полученную массу вылить в кастрюлю, добавить топленое масло и вскипятить.

КАКУРУМ

1 л катыка, 1 л кипятка, 3 луковицы, 2 ч. ложки красного перца, 1 ч. ложка соли.

Лук мелко нарезать, перемешать с катыком, солью и перцем, оставить на полчаса «созревать». Затем очень маленькими порциями постепенно вливать кипяток, размешивая.

СИХМОН

1,5 стакана маша, 1 стакан кукурузной муки, 1 л катыка, 50 г топленого масла, 0,5 ч. ложки красного перца.

Сварить маш в 1,5-1,25 л воды на слабом огне. Когда зерна лопнут и разварятся, всыпать умач (лапшу), приготовленную следующим образом: кукурузную муку замесить на четверти стакана подсоленной воды в крутое тесто и пропустить его через мясорубку. Готовый суп посолить, заправить перцем и дать постоять 10-15 мин под крышкой, после чего смешать с катыком (см. с. 286) и топленым маслом.

ЧАЛОП

1,5 л катыка, 1 л холодной кипяченой воды, 2 огурца, 10-12 редисок или 3-4 маргеланские редьки, 0,5-0,75 стакана зеленого лука, 3 ст. ложки зелени кинзы, 2 ст. ложки зелени укропа, 1 ст. ложка зелени базилика, 0,5 ч. ложки красного перца, 1 ч. ложка соли.

Катык слегка отцедить, развести водой, заправить солью и перцем, мелко нарезанными овощами и пряной зеленью и поставить в холодное место (погреб, холодильник) на 5-6 ч.

Этот суп очень приятен в жаркую погоду.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

ПЛОВЫ

Плов — одно из распространеннейших на Среднем Востоке блюд — получил наибольшее развитие в Узбекистане. Здесь создана классическая среднеазиатская технология приготовления пловов, число видов которых достигает нескольких десятков.

К основным видам принадлежат пловы, получившие название от тех историко-географических провинций или даже государств, где они возникли. Они имеют технологические отличия. Таковы ферганский, самаркандский, бухарский, хорезмский. Кроме того, имеются пловы, состав которых меняется в зависимости от назначения (простой, праздничный, свадебный, летний, зимний). Ряд пловов отличается, наконец, тем, что в них содержится разное ведущее мясо. Ведь не всегда в плов используется баранина, она нередко

заменяется в Узбекистане казы (конской колбасой), постдумбой (курдючной оболочкой), перепелками, фазанами, курицей. Не всегда в состав узбекских пловов входит и рис. Иногда он составляет лишь часть плова, а порой полностью заменяется пшеницей, горохом или машем.

Но для подавляющего большинства пловов типичен классический набор продуктов: баранина, рис. морковь, изюм или урюк и смесь трех пряностей — красного перца, барбариса и ажгона (зиры).

Приготовление настоящего узбекского плова состоит из трех операций: 1) перекаливание масла; 2) приготовление зирвака; 3) закладка риса и доведение плова до готовности.

Перекаливание масла. Перекаливать масло следует в металлической (лучше всего чугунной, но ни в коем случае не эмалированной) посуде с толстым, овально закругляющимся дном — в казанке, котле или в кастрюле, похожей на них. Эту посуду прежде всего надо накалить, затем залить в нее масло и перекаливать его на умеренном или даже слабом огне (огонь не должен касаться дна посуды) так, чтобы оно не закипало внешне. Степень готовности масла (его перекаленность) можно определить по сильному потрескиванию или отскакиванию брошенной в него крупной соли или по выделению беловатого дымка. Масло обычно наливают на дно казанка слоем от 1 до 3 см в зависимости от количества закладываемых продуктов.

Чаще всего используется комбинация растительных масел (хлопкового, льняного, подсолнечного, кунжутного, орехового) с животными жирами (конским, козьим, бараньим, говяжьим, птичьим салом и костным жиром)*. Иногда берутся только растительные масла — подсолнечное, кунжутное, придающие приятный вкус плову. Сливочное и топленое масло перекаливанию не подлежат.

* Комбинируются масла в порядке перечисления, т. е. хлопковое — с конским жиром, подсолнечное — с бараньим и т. д.

Приготовление зирвака. В перекаленное масло закладывают в следующей последовательности, если в рецепте не оговорено особо: мясо, нарезанное мелкими или крупными кусочками, лук, нарезанный кубиками или толстыми кольцами, морковь, нарезанную чаще всего соломкой (реже — кубиками). Моркови в плов всегда кладется вдвое меньше риса (по весу) и примерно столько же, сколько мяса. Отклонения от этих норм в отдельных видах плова крайне незначительны.

Каждый из трех основных компонентов зирвака пережаривают последовательно так, что все продукты сохраняют свойственный им вид и цвет. В начале варки зирвака огонь увеличивают, к середине и к концу варки уменьшают. Продукты не должны прилипать к стенкам и дну казанка. В приготовленный зирвак, т. е. примерно через 20-30 мин, добавляют пряности. Это обычно смесь трех пряностей (красный перец, ажгон, барбарис), взятых в равных частях, подготовленная заранее*. Смесь пряностей засыпают в плов из расчета 1-1,5 ч. ложки (с верхом) смеси на 500 г риса.

* Эти пряности, перемешанные вместе, обычно продаются в Узбекистане под названием «Смесь для плова».

Затем зирвак солят и заливают небольшим количеством воды из расчета четверть или половина стакана на каждые 500 г риса. В некоторые виды плова воду в зирвак вообще можно не добавлять, особенно в тех случаях, когда готовят небольшие порции и масла в зирваке довольно много.

Закладка риса и доведение плова до готовности. Подготовленный зирвак разравнивают, уменьшают еще более огонь и засыпают ровным слоем риса, который слегка приминают шумовкой или ложкой, но ни в коем случае не смешивают с зирваком. Затем утрамбованную поверхность риса осторожно заливают водой, следя за тем, чтобы она не разрушила слой риса. Для этого используют следующий прием: на рис ставят блюдце и на него льют ВОДУ, которая равномерно стекает на рис с краев блюдца. Затем блюдце осторожно вынимают из казанка с

помощью заранее привязанного к нему шнурка. Рис должен быть прикрыт водой слоем 1-1,5 см. Если рис очень сухой и твердый, воды заливают чуть больше обычной нормы. Затем огонь усиливают, но следят, чтобы плов кипел равномерно. Воду поверх риса досаливают и иногда добавляют в нее пряности, прежде всего куркуму, которая в этом случае постепенно и ровно окрашивает рис в золотисто-лимонный цвет. Во время кипения плов не закрывают крышкой, но когда вода полностью испарится, его накрывают очень плотно тарелкой или блюдом. Перед этим, чтобы убедиться, что плов готов, по поверхности риса несколько раз плашмя ударяют шумовкой, на что должен последовать глухой звук. Кроме того, заметно, что рис становится сыпучим. Тогда плов протыкают в нескольких местах деревянной палочкой. затем разравнивают поверхность риса шумовкой, не смешивая его с зирваком, и закрывают тарелкой на 15-20 мин, чтобы плов упрел.

Только после этого осторожно снимают тарелку, стараясь, чтобы капли воды с нее не упали в плов, равномерно перемешивают его и подают на стол.

Иногда же плов не перемешивают, а выкладывают на блюдо слоями в обратной последовательности по сравнению с закладкой, т. е. вначале рис, затем зирвак — лук и морковь и, наконец, мясо.

ПЛОВ ФЕРГАНСКИЙ

500 г риса, 250 г баранины, 250 г моркови, 125 г жира (масла), 3 луковицы, 1-1,5 ч. ложки пряной смеси.

Мясо в зирвак нарезать небольшими кубиками и обжарить вместе с луком. Морковь добавить чуть позднее.

После закладки риса можно добавить еще 0.5 ч. ложки пряной смеси. В остальном придерживаться вышеописанного способа приготовления плова.

ПЛОВ БУХАРСКИЙ

500 г риса, 250 г баранины, 250 г моркови, 150 г жира (масла), 3 луковицы, 1-1,5 стакана изюма, 1. ч. ложка пряной смеси, куркума — на кончике ножа.

Приготовить зирвак из мяса и лука с морковью, нарезанной тонкой соломкой. Изюм, промытый в теплой или горячей воде, добавить в конце варки зирвака. Воду в зирвак не добавлять. Рис промыть в теплой, чуть подсоленной воде.

В остальном руководствоваться общими правилами приготовления плова (см. выше).

ПЛОВ ХОРЕЗМСКИЙ

500 г риса, 500 г моркови, 500 г баранины, 200 г жира (масла), 4 луковицы, 0,5 ч. ложки соли в первую закладку, 1,5 ч. ложки пряной смеси.

Мясо нарезать крупными кусками (4-6 кусков), обжарить в масле, затем добавить и обжарить лук, после чего влить полстакана воды и дать ей закипеть. Только после этого заложить заранее приготовленную морковь (нарезанную вдоль пластинками шириной 1 см и толщиной 2-3 мм), соль (0,5 ч. ложки) и пряную смесь.

Затем в зирвак долить воду, чтобы покрыла содержимое казанка, после чего плотно закрыть крышкой и томить на очень слабом огне 2-3 ч. Затем заложить рис, вновь долить воды (около 0,5-0,75 стакана), досолить по вкусу и продолжать варить еще около 30 мин.

Готовый плов не размешивать, а перекладывать на тарелки слоями.

ПЛОВ САМАРКАНДСКИЙ

500 г риса, 250 г мяса, 250 г моркови, 150 г жира (масла), 6 луковиц, 1 ч. ложка черного

молотого перца.

1. Мясо куском и морковь целиком отварить на слабом огне в небольшом количестве кипятка в течение 2,5 ч, затем нарезать небольшими кусочками и перемешать с солью и перцем.
2. Рис промыть и отварить в подсоленной воде (на 1 кг риса — 1 л воды, 1 ч. ложку соли). Когда рис сварится, промыть его кипятком, переложить в холщовый мешок (но можно и в дуршлаг) и дать хорошо стечь воде (примерно 10-15 мин).
3. Лук обжарить в перекаленном масле.
4. В пиалы (касы) или глубокие тарелки разложить рис, перемешать его с вынутым из масла луком, добавить мясо с морковью и облить их маслом, в котором жарился лук.

ПЛОВ ТОГРАМА

Плов тограма — сочетание ферганского и самаркандского.

500 г риса, 400 г мяса, 400 г моркови, 200 г жира (масла), 4 луковицы, 1,5 ч. ложки пряной смеси.

Из одной четвертой части мяса и моркови сделать с луком зирвак по-фергански и сварить на нем рис, а остальное мясо и морковь отварить по-самаркандски (см. выше) в другой посуде. Готовые части соединить перед подачей на стол. К этому плову подают в виде закуски еще маринованный дикий лук — пиез-ансур.

ПЛОВ ТОНТАРМА (ИЗ ПРОЖАРЕННОГО РИСА)

500 г риса, 250 г мяса, 250 г моркови, 3 луковицы, 1-1,5 ч. ложки пряной смеси, 250 г топленого масла для риса, 125 г растительного масла для зирвака.

Непромытый рис до закладки предварительно пережарить в отдельной посуде с топленым маслом до красноватого оттенка.

В остальном руководствоваться общими правилами приготовления плова (см. выше).

ПЛОВ С АЙВОЙ

500 г риса, 150 г мяса, 1-1,5 крупной айвы, 200 г моркови, 2 луковицы, 150 г жира (масла), 1-1,5 ч. ложки пряной смеси для плова, куркума — на кончике ножа.

Айву тщательно вымыть щеткой, очистить от сердцевины, разрезав на четвертинки, которые положить в готовый зирвак перед закладкой риса и тушить несколько минут. Куркуму закладывать вместе с айвой.

В остальном готовить, как ферганский плов.

ПЛОВ С УРЮКОМ

500 г риса, 250 г говядины, 150 г моркови, 200 г масла (жира), 2-1,5 стакана урюка, 1— 1,5 ч. ложки пряной смеси.

Урюк тщательно промыть несколько раз в холодной воде и закладывать в зирвак лишь после того, как в нем обжарены все остальные продукты, к ним подлита вода и зирвак закипел. При этом урюк следует класть ровным слоем на зирвак, а не перемешивать с ним. Только после этого на урюк засыпать рис.

В остальном приготовление идет по указанной (см. выше).

ПЛОВ С ПШЕНИЦЕЙ

Пловы с другими зерновыми и бобовыми компонентами вместо риса готовят по классическому (ферганскому) способу и отличаются они только различной предварительной обработкой зернобобовых.

500 г пшеницы, 250 г мяса, 250 г моркови, 200 г жира (масла), 3 луковицы, 1-1,5 ч. ложки пряной смеси для плова.

Пшеницу потолочь в деревянной ступе, смачивая водой, чтобы отделилась шелуха, как для ёрмы, промыть, очистить от шелухи и замочить на 3 ч в теплой воде, после чего засыпать в зирвак вместо риса.

ИВИТМА-ПАЛОВ (ПЛОВ С ГОРОХОМ)

500 г риса, 250 г мяса, 100 г гороха, 150 г жира (масла), 200 г моркови, 2 луковицы, 1,5 ч. ложки пряной смеси для плова, 1ч. ложка порошка сухого чабера.

1. Горох замочить в холодной воде не менее чем на 12 ч, а лучше на сутки.
2. Рис промыть 4-5 раз в холодной подсоленной воде и замочить в горячей на 30-40 мин.
3. Морковь для зирвака нарезать мелкими кубиками и после закладки и зирвак тушить не менее 15 мин.
4. Приготовленный из мяса, лука и моркови зирвак залить водой (от 0,5 до 1 стакана), тотчас же добавить замоченный горох и пряности и варить не менее 25 мин после закипания.
5. Только после этого можно слегка посолить и засыпать рис, который залить слоем воды чуть менее 1 см, поскольку рис уже предварительно намок. Варить на сильном огне.
6. После испарения воды закрыть плов тарелкой на 25 мин для упревания.

ШАВЛИ

Наряду с пловом в Узбекистане готовят другое весьма похожее на плов по составу продуктов блюдо, называемое шавля. Зачастую те, кто не знаком с узбекской кухней, принимают шавлю за плов, да и в поваренных книгах их иногда путают и в рецептах пловов приводят описание приготовления шавли.

Дело в том, что в шавле сохраняются почти все основные компоненты плова — прежде всего рис (или другая, заменяющая его зерновая или бобовая основа), а также мясо, морковь, лук. Однако соотношение этих продуктов, дополнительная добавка к ним помидоров, а главное, способ и продолжительность приготовления совершенно иные. А это оказывает влияние на жирность, консистенцию и вкус шавли и тем самым отличает ее от плова.

Прежде всего бросаются в глаза количественные различия:

1. Соотношение риса, мяса, моркови — 1,5:1:1 или иногда 2:1,5:1,5. При этом вместо мяса можно брать иные овощи или фрукты, но общий их с морковью удельный вес по отношению к рису не изменится.
2. Соотношение лука и помидоров — 1:1. Лука в шавле больше, чем в плове.
3. Доля жиров (масел) на 50% больше, чем в плове.
4. Воды в зирвак шавли заливают больше, чем в зирвак плова — из расчета 1 л воды на каждый 1 кг вложенного риса.

Порядок приготовления шавли. Приготовить шавлю значительно проще, чем плов, но вместе с тем она и по вкусу проще, зауряднее плова.

1. Зирвак приготовляют, как для плова, но в него добавляют еще помидоры (в конце).
2. В приготовленный зирвак заливают сразу всю воду (из расчета, указанного выше) и дают ей закипеть, после чего закладывают рис, соль, пряности.
3. Шавлю варят, помешивая, до полного выпаривания воды.

Если воды оказывается мало, а продукты еще не готовы, разрешается долить кипяток в процессе приготовления.

4. Готовую шавлю так же, как и плов, ставят на упревание в закрытой посуде на 15 мин.

Ниже приводятся наборы продуктов для разных вариантов шавли.

ШАВЛЯ С УРЮКОМ

600 г риса, 300v г моркови, 300 г урюка, 300 г жира (масла), 3 луковицы, 3 помидора, 1 ст. ложка кинзы, 10 штук черного перца, 0,5 стакана зеленого лука.

Порядок приготовления см. выше.

ШАВЛЯ С ФАСОЛЬЮ

400 г риса, 300 г мяса, 300 г моркови, 200 г фасоли, 300 г жира, 3 луковицы, 3 помидора, 0,5 ч. ложки красного перца, 1 ст. ложка чабера.

1. Подготовить зирвак.
2. Предварительно замоченную на 12-20 ч фасоль положить в зирвак после того, как залитая в конце его приготовления вода закипит. Когда фасоль будет доведена до полуготовности, в шавлю положить промытый рис.

Соль и пряности добавлять только в готовую шавлю.

УЗБЕКСКИЕ КАШИ

Узбекские каши преимущественно готовят на мясе. По своему приготовлению и составу (зерновая или бобовая основа, мясо, пряности, иногда овощи) они еще проще шавли. Наиболее специфическими являются такие каши, как халим, мохора и буламик.

ХАЛИМ (ПШЕНИЦА С МЯСОМ)

1 л воды, 500 г пшеницы, 300 г баранины, 200 г масла, 0,5 ч. ложки корицы, 0,5 ч. ложки черного перца.

Для халима взять пшеницу нового урожая, подготовить ее как для ёрмы, затем замочить на 6 ч в кипятке в закрытой посуде.

Мясо, нарезанное кубиками по 2 см, обжарить в масле, засыпать подготовленной пшеницей и залить водой, после чего варить на слабом огне, помешивая, 2 ч.

При необходимости можно подлить кипяток. Халим солить и заправлять пряностями только после готовности, затем поставить упревать на 15 мин.

МОХОРА (ГОРОХ С МЯСОМ)

500 г гороха, 250 г мяса, 1-1,5 моркови, 1 крупная картофелина.

Из мяса, нарезанного кусочками по 50 г, вместе с морковью сварить бульон, причем через 20-30 мин кипения засыпать в него предварительно замоченный на 12 ч горох так, чтобы бульон едва покрывал его.

Когда горох наполовину сварится, добавить картофель (целиком) и варить мохору еще около получаса.

Солить после готовности.

БУЛАМИК (КУКУРУЗНАЯ МУКА С МЯСОМ)

500 г кукурузной муки, 0,5 л молока, 250 г мясного фарша, 100 г топленого масла, 2 средние луковицы.

1. Муку развести в молоке, сварить до загустения.
2. На масле обжарить нарезанный лук и мясной фарш, посолить.
3. Перемешать приготовленные вышеуказанные продукты, после чего дать постоять блюду 10 мин.

БЛЮДА ИЗ МЯСА И ДИЧИ

Как и всюду на Востоке, среди мясных блюд значительное место занимают кебабы, или, как их чаще называют за пределами Средней Азии, шашлыки. Однако приготовление ряда узбекских кебабов отличается от стандартных способов приготовления шашлыков, распространенных в ресторанной практике, не только предварительной подготовкой мяса, но и технологией, так как узбекские кебабы не всегда готовят на углях с применением вертела, а часто приготовляют в казанке и даже на стенках тындыра или на пару. Несколько таких рецептов специфических узбекских кебабов, в том числе из дичи, приводятся ниже.

КАЗАН-КЕБАБ (КЕБАБ В КАЗАНКЕ)

750 г мяса баранины, 500 г лука, 0,75-1 стакан укропа или кинзы, 1 стручок красного перца или 1 ч. ложка красного молотого перца, 2 ч. ложки ажгона.

Этот кебаб следует готовить из молодой, но хорошо упитанной, жирной баранины.
Мясо нарезать небольшими кусочками, посолить. Лук нарезать кольцами и перемешать с мелко нарезанным укропом или кинзой. Затем в казанок заложить слоями мясо и луково-укропную смесь, причем так, чтобы вся закладка помещалась не ниже середины казанка или не достигала его верха на два пальца. В предпоследний слой сверху положить стручок перца, разрезанный вдоль пополам. Казанок плотно закрыть и поставить на очень слабый огонь примерно на 3 ч. За 2-3 мин до готовности казан-кебаб посыпать ажгоном (зирой). Подавать с маринованным луком.

БУГЛАМА-КЕБАБ (КЕБАБ НА ПАРУ)

750 г баранины, 600 г лука, 2 ст. ложки виноградного уксуса, 2 лавровых листа, 2 ч. ложки зиры, 1 ч. ложка черного перца.

Молодую баранину (окорок, грудинку) нарезать ломтиками, ребра порубить на небольшие кусочки, все перемешать в фарфоровой или эмалированной посуде с мелко нарезанным луком, уксусом и пряностями и оставить на 6-12 ч (и даже на сутки) в холодном месте. Затем эту посуду поставить в котел, наполненный горячей водой так, чтобы уровень ее не достигал краев фарфоровой посуды на 2 пальца, котел плотно закрыть и поставить на умеренный огонь на 2-3 ч. При этом надо следить, чтобы вода не выкипела ранее, чем кебаб будет готов.

ЖИГАР-КЕБАБ (КЕБАБ ИЗ ПЕЧЕНКИ)

500 г печенки, 2 луковицы, 0,5 стакана муки, соль, черный перец, бужгун — по вкусу.

Печенку очистить от пленки, нарезать на небольшие кусочки по 10-15 г, посолить, запанировать в муке, нанизать на шпажки и жарить над углями. Еще лучше, если кусочки печенки на шпажке чередовать с курдючным салом. Готовые кусочки жигар-кебаба пересыпать на тарелке рубленым репчатым луком и пряностями.

КЕБАБ ИЗ ПЕРЕПЕЛОК ИЛИ КУРОПАТОК

Выпотрошенных перепелок или куропаток на 15 мин положить в подсоленную воду, затем снять кожу, обмакнуть их в растопленное сливочное или топленое масло, посыпать

молотым ажгоном, черным перцем, обвалять в муке и жарить над углями на шпажках (вертелах) или на проволочной сетке, причем птичек время от времени надо посыпать мукой, особенно когда из них начнет выделяться сок.

Особенностью кебаба из перепелок является то, что его надо приготовлять на углях из можжевельника, в то время как другие кебабы и особенно кавказские шашлыки приготовляют исключительно на углях из деревьев лиственных пород.

ХАСИП

500 г баранины, 1 кишка, 1 селезенка, 1 почка, 200 г легкого, 100 г курдючного сала, 200 г риса, 5 луковиц, 0,5 стакана теплой воды, 2 ч. ложки ажгона, 1 ч. ложка черного молотого перца.

Хасип готовят преимущественно из баранины, но может быть использовано и говяжье мясо. Важно лишь, чтобы сало было курдючное, баранье.

Приготовление состоит из трех операций.

Подготовка кишки. Жирную кишку промыть в теплой воде, затем трижды в соленой холодной (меняя воду).

Приготовление фарша. Мясо, ливер, сало нарубить в фарш ножом или сечкой, но не пропускать через мясорубку. Перемешать с мелко нашинкованным луком, промытым рисом, пряностями и для большей эластичности фарша добавить к нему немного теплой воды (в пределах 0,5 стакана, но добавлять не сразу, а постепенно, ложечками, чтобы вовремя остановиться).

Приготовление хасипа. Наполнить кишку фаршем (лучше всего через воронку), завязать ее, а затем связать оба конца вместе, чтобы она образовала кольцо, и варить на слабом огне 2 ч. Когда вода закипит, проколоть хасип в нескольких местах.

Едят хасип как горячим, так и холодным.

МЯСО-ОВОЩНЫЕ БЛЮДА

Мясо-овощные блюда сравнительно недавнего происхождения в узбекской кухне. Большинство из них заимствовано. Однако некоторые укоренились как национальные, и для них характерна узбекская технология — первоначальное обжаривание мяса в жире с последующей закладкой овощей. Ниже приводятся два мясо-овощных блюда: более древнее — гуштнут и относительно новое — нарханги. В гуштнуте соотношение мяса и гороха одинаковое, в нарханги — мяса вчетверо меньше овощей.

ГУШТНУТ

500 г баранины, 500 г замоченного гороха (лучше всего нут), 150 г топленого масла, 5 помидоров, 0,5 ч. ложки черного молотого перца.

Горох замочить за сутки. Мясо нарезать мелкими кубиками величиной с горошину и обжарить в масле в течение 10-15 мин, затем добавить подготовленный горох, обжаривать еще 10 мин, влить четверть или половину стакана воды, довести горох до готовности, положить разрезанные на четвертинки помидоры, перемешать и тушить под закрытой крышкой на очень слабом огне 15-20 мин. Затем посолить, поперчить, подать на стол.

НАРХАНГИ

500 г мяса, 500 г моркови, 500 г лука, 500 г картофеля, 500 г помидоров, 100 г укропа, 100 г кинзы, 4 головки чеснока, 1 стручок сладкого перца, 1-1,5 ч. ложки черного молотого перца, 200 г курдючного сала.

Мясо нарезать мелкими кубиками, посолить, обжарить в перекаленном курдючном сале до полуготовности. Снять с огня, разровнять и поверх положить слоями измельченные овощи и пряности в следующей последовательности: лук, морковь, помидоры, укроп, кинзу, чеснок, сладкий перец, картофель. Поперчить. Залить все 0,5-0,75 стакана воды, плотно закрыть крышкой и поставить на очень слабый огонь на 2 ч (крышку не снимать).

МЯСО-ТЕСТЯНЫЕ БЛЮДА

МАНТЫ

Манты — это род пельменей. Приготовление их состоит из трех операций: замеса теста, подготовки начинки, изготовления и варки манты.

Основное отличие манты от других видов пельменей состоит не в том, что они относительно крупнее по размерам — это лишь внешний признак. Манты отличаются фаршем, отваривают их не в воде, а на пару, причем в специальной посуде — манты-каскане. Если манты-каскана нет, то манты можно варить в большой кастрюле, на дно которой установить глубокую тарелку, смазать ее маслом, положить в нее в один ряд манты, накрыть другой тарелкой, залить дно кастрюли водой, плотно закрыть крышкой и поставить на очень слабый огонь.

Приготовление на пару создает возможность сохранить у манты форму, сделать блюдо красивым внешне и в то же время придать ему иной вкус, чем пельменям, которые отвариваются в большом количестве воды.

Для теста: 500 г муки, 1 яйцо, 1 ч. ложка соли, 0,5 стакана воды.

Для фарша: 1 кг мяса, 500 г лука, 0,5 стакана соленой воды (1 ч. ложка соли), 1-1,5 ч. ложки черного перца, 100-150 г курдючного сала.

Приготовление теста. Из муки, яйца, соли и небольшого количества воды замесить крутое тесто, скатать в шар, накрыть салфеткой и оставить так на 30-40 мин, затем раскатать в пласт толщиной 1-2 мм и нарезать из него квадраты размером 10 х 10 см.

Приготовление начинки. Мякоть баранины либо порубить на мелкие кусочки, либо пропустить через мясорубку с очень крупной решеткой. В фарш добавить мелко нарезанный лук, молотый перец, ажгон и несколько чайных ложек соленой воды, тщательно размешать.

Одновременно отдельно курдючное или нутряное сало нарезать кусочками величиной с крупную фасолину или боб.

Приготовление манты. В каждый квадрат теста положить 1 ст. ложку мясного фарша и 1 кусочек сала, после чего тесто защипать сверху. Подготовленные манты закрыть салфеткой, чтобы тесто не сохло, а затем разложить на смазанные маслом яруса (решетки) манты-каскана так, чтобы манты не соприкасались, сбрызнуть холодной водой и варить при закрытой крышке на пару 45 мин. Если манты во время варки начнут подсыхать, их и решетки можно полить раза два горячей водой. Без манты-каскана, в тарелке, как указано выше, манты варятся после закипания воды 25-30 мин.

Готовые манты либо заправлять катыком или сметаной, либо заливать наваристым мясным бульоном и посыпать черным перцем и зеленью кинзы.

Манты можно приготовить иным способом: обжарить в перекаленном масле до образования румяной корочки, а затем поместить в манты-каскан и довести до готовности на пару или использовать прием с тарелкой, куда в этом случае жареные манты можно закладывать несколькими слоями, так как они не слипнутся. Такие манты варятся быстрее — 20-25 мин.

ЛАГМАН

Лагман — широко распространенное в Средней Азии блюдо. Оно имеет узбекскую, таджикскую и дунганскую разновидности, которые не различаются принципиально, но разнятся отчасти составом продуктов и особенностями приготовления лапши. Лагман состоит из двух основных частей, каждую из которых готовят отдельно, а затем соединяют вместе в одно блюдо перед подачей на стол.

Первая часть — лапша, вторая — ваджа, придающая лагману основной вкус и аромат. Что касается лапши, то ее назначение — придать лагману в целом как можно более нежную консистенцию. Для этого лапшу нужно раскатывать как можно тоньше.

Для лапши: 500 г муки, 1 яйцо, 0,5 ч. ложки соли, 0,75 стакана воды.

Для ваджи: 500 г мяса, 200 г масла (сала), 2 крупные картофелины, 2 моркови, 1 редька, 1 свекла, 1 стручок сладкого перца, 100 г капусты, 4 луковицы, 4 помидора, 1 головка чеснока, 1 стакан зелени кинзы, по 1 ч ложке красного и черного перца.

Для заправки: кинза, чеснок, перец — по вкусу.

Приготовление лапши. Замесить крутое тесто, скатать его в шар, дать полежать под салфеткой 15 мин, раскатать в тонкий пласт, свернуть в рулет, нарезать лапшу, отварить ее в подсоленной воде, вынуть, промыть раза два холодной водой, переложить в решето или дуршлаг, чтобы вода хорошо стекла, и одновременно полить лапшу растительным маслом, чтобы она не слежалась в один ком.

Приготовление ваджи. Картофель, редьку, помидоры нарезать мелкими кубиками; морковь, свеклу, капусту — соломкой; лук, сладкий перец — кольцами; чеснок мелко порубить. В перекаленном сале обжарить мясо, нарезанное мелкими кубиками, до образования коричневой корочки, добавить лук, помидоры, чуть потушить, затем положить остальные овощи, перемешать, посолить, заправить чесноком и остальными пряностями. Подлить 1,5 стакана бульона, в котором была сварена лапша, и тушить на очень слабом огне 30 мин.

Соединение лапши к ваджи. Готовую лапшу окунуть на мгновение в кипяток (или опустить в него в дуршлаге на 1-2 мин), слить его и разложить лапшу в глубокие тарелки так, чтобы внизу был слой лапши, затем слой ваджи, затем вновь слой лапши и сверху залить остатком ваджи. Затем посыпать зеленью кинзы, мелко рубленным чесноком и красным перцем по вкусу.

ОВОЩНЫЕ БЛЮДА

Совершенно чистых овощных блюд в узбекской кухне почти нет. В качестве исключения отдельно от мяса и круп приготовляют и едят только тыкву, кукурузу в початках и смесь овощей под названием кук-бийрон.

Тыкву режут на крупные кубики, обжаривают во фритюре до образования корочки, а затем с небольшим количеством кипятка и сметаны тушат 10-15 мин на слабом огне.

Кукурузу в початках молочно-восковой спелости обжаривают на вертелах над углями. Узбеки справедливо считают, что печение кукурузы в золе, имеющее место у других народов, сильно ухудшает вкус продукта. Поэтому они предпочитают жарить ее над углями, после чего опускают в соленый кипяток и поливают сливочным маслом.

Кук-бийрон — наиболее специфическое узбекское овощное блюдо, служащее и гарниром, и начинкой для пирожков, и самостоятельным кушаньем. Это сочетание разной зелени, тушенной в масле или бараньем сале.

КУК-БИЙРОН

1 кг эелени, 150-200 г курдючного сала или масла, 150 г лука, 100 г мяты, 1 яйцо, 1-2 ч. ложки черного молотого перца.

В состав зелени входят поровну 5 компонентов: щавель, шпинат, портулак, пастушья сумка, молодые побеги люцерны. Их надо мелко порубить, смешать с мелко нарезанными

пряностями (лук, мята, перец), посолить, вбить яйцо, еще раз тщательно перемешать и всыпать в перекаленное курдючное сало. Тушить до готовности на слабом огне, а затем дать постоять еще 10 мин.

Вместо курдючного сала можно использовать растительное масло и отдельно добавить вытопленные шкварки.

МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Узбекская кухня использует пресное и дрожжевое тесто, причем чаще первое. Но большинство изделий, выпекаемых в тандыре, все же из дрожжевого теста.

Как пресное, так и дрожжевое тесто употребляется в двух видах — простое и сдобное. Чтобы не загружать каждый рецепт повторением способа приготовления теста, мы помещаем вначале характеристику указанных видов теста, где даются главные компоненты. Однако, кроме этих главных компонентов, весьма часто (и это характерно для узбекской кухни) в тесто независимо от его вида замешивают мелко нарезанный лук, луковый сок, тертую тыкву, толченые шкварки или мясной фарш (это указывается в рецептах дополнительно).

ПРЕСНОЕ ТЕСТО ПРОСТОЕ

Основные компоненты: мука, теплая вода, соль.

Нормы: на 1 кг муки — 2 стакана воды, 2 ч. ложки соли.

Порядок замеса. Замешивают тесто в чашке, миске (фарфоровой, глиняной, эмалированной), а не на доске.

В воде растворить соль, затем добавлять постепенно муку и воду и равномерно перемешивать.

После этого тесто несколько раз обмять на доске, скатать в шар, завернуть в салфетку и дать полежать 15-20 мин.

ПРЕСНОЕ ТЕСТО СДОБНОЕ

Основные компоненты: мука, молоко, яйца, масло (топленое, растительное, но чаще всего — баранье топленое сало), соль.

Нормы: на 1 кг муки — 2 стакана молока, 1 яйцо, 1 ст. ложка масла, 2 ч. ложки соли.

Нормы замены: 2 стакана молока или 500 г сметаны, или 300 г масла (в этом случае в тесто кладут 1 ч. ложку соли).

Порядок замеса: яйцо взбивают, вливают в молоко, соединяют с маслом и эту смесь по частям (как воду) мешают в чашке с мукой.

КАТЫРМА

Норма простого пресного теста (см. выше), 4 луковицы, 1 стакан шкварок бараньего сала.

Замешать из указанных компонентов тесто, нарезать из него куски по 200 г и раскатать их в круглые лепешки толщиной 1 см, которые поджарить с обеих сторон, прикладывая к раскаленным стенкам котла без смазывания жиром.

КАТЛАМА

Норма простого пресного теста (см. выше), 2 стакана масла или топленого курдючного сала, 1,5 стакана сметаны, 3 луковицы, 0,5-1 стакан масла для обжаривания.

Норму простого теста разделить на четыре куска, каждый кусок раскатать как можно тоньше (1 мм и даже тоньше!), стараясь меньше использовать муку для подсыпки. Раскатанный лист теста густо смазать топленым маслом или бараньим салом, затем навернуть на тонкую скалку, разрезать вдоль скалки ножом, снять и еще раз разрезать длинные полосы теста так, чтобы они были как можно уже (не шире 1,5 см), смазать сметаной или топленым маслом и

посыпать мелко нарезанным луком, а затем скатать каждую полосу в кружок, как магнитофонную ленту, поплотнее, и каждый кружок раскатать в лепешку толщиной 1 см. Эти лепешки обжарить с обеих сторон в котле, смазанном маслом.

ЮПКА

Норма простого пресного теста (см. выше), 300 г мясного фарша, 2 луковицы, 6 горошин черного перца, 1 ст. ложка топленого масла.

Подготовить фарш: мясо, лук, перец перемешать, обжарить в масле. Подготовить тесто, нарезать его на кусочки по 60 г, раскатать в очень тонкие лепешки. Обжаривать в котле с шарообразным дном следующим образом:

1. Раскаленный котел смазать маслом, опустить в него одну лепешку, обжарить ее с обеих сторон, вынуть.

2. Положить вторую, лепешку, обжарить ее с одной стороны, перевернуть, на обжаренную сторону наложить тонкий слой подготовленного фарша, накрыть первой лепешкой, сверху опять положить фарш, который накрыть сырой лепешкой и перевернуть вместе с нею всю юпку, чтобы сырое тесто оказалось на дне котла, а поджаренная лепешка вновь была наверху.

3. На эту поджаренную лепешку вновь уложить слой фарша и опять закрыть сырой лепешкой, вновь перевернуть и проделать так 10-12 раз.

Выпекать на очень слабом огне, все время смазывая котел. Готовую юпку смазать сверху маслом, положить в глубокую миску или кастрюлю, закрыть салфеткой на 10 мин.

ПАТЫРЧА

Патырчу делают из полусдобного пресного теста, состав которого немного отклоняется от нормы.

Для теста: 1 кг муки, 1 стакан горячей воды, 0,5 стакана сливочного масла, 2 ч. ложки соли.

Для смазке: 1 стакан бараньего сала или 1,5 стакана сметаны.

Тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см, смазать его поверхность бараньим салом или сметаной, свернуть в рулет, а рулет скрутить в жгут (винтом), нарезать на куски по 250-300 г и раскатать из них круглые лепешки (толщина середины их 1 см, толщина ранта по краям — 2 см). Середину густо наколоть вилкой, смазать слегка сметаной и выпечь на листе в духовке (хотя обычно патырчу выпекают в тандыре).

САМСА (ИЗ ПРЕСНОГО ТЕСТА)

Самса — пирожки с начинкой. Варьировать можно как состав начинки, так и способ обработки теста. Состав же теста, а также способ выпечки остаются неизменными для всех видов самсы. Тесто — обычное пресное (норма — см. выше), способ выпечки — обжаривание в перекаленном растительном масле, которого на указанную норму теста требуется от 300 до 500 г.

Раскатка теста. Самый обычный вид раскатки теста таков: его делят на кусочки по 50 г, делают из них шарики и каждый шарик раскатывают отдельно толщиной до 1 мм, после чего кладут начинку, защипывают в форме полумесяца и обжаривают во фритюре. Так приготовляют самсу с луком и самсу с зеленью.

Вместе с тем применяется и более сложный способ обработки теста. Его раскатывают очень тонко — до полмиллиметра, или тоньше бумаги, причем сразу большим листом, после чего густо смазывают топленым или сливочным маслом, навертывают на тонкую скалку и разрезают вдоль скалки так, чтобы получились широкие полосы, лежащие друг на друге в несколько слоев. Эти слои нарезают на прямоугольники 6x8 см или других (еще меньших)

размеров, середину каждого прямоугольника раскатывают маленькой скалкой еще тоньше, кладут на нее фарш, складывают пополам и защипывают чуть глубже краев так, что края самсы остаются расслоенными, вроде тетрадных листочков. Так приготовляют вараки самсу, начиненную мясным фаршем.

Начинка. Для мясной начинки используют пропущенное через мясорубку мясо, перемешанное с луком, солью, красным и черным перцем, мятой или ажгоном (зирой), обжаренное в масле. На 500 г мяса берут 250 г лука (или чуть более), по 2 ч. ложки красного и черного перца, по 4 ч. ложки мяты или зиры.

Для луковой начинки используют смесь рубленого репчатого лука с зеленым (десятая или пятая часть от веса репчатого лука), яйца, черный перец и соль.

Для начинки из зелени используют смесь зелени, приведенную в рецепте кук-бийрон (см. выше).

Обжаривание. В казанке емкостью 3 л можно сразу обжаривать 6-7 пирожков. Длительность обжаривания — приблизительно 1 мин (тесто должно приобрести бледно-желтый цвет).

ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО ПРОСТОЕ

Основные компоненты: мука, дрожжи, теплая вода, соль.

Нормы: на 1 кг муки — 25-50 г дрожжей, 2 стакана воды, 2 ч. ложки соли.

Порядок замеса: растворить в глиняной или эмалированной посуде в 0,5 стакана воды дрожжи, добавить еще 0,5 стакана соленой воды и добавлять затем постепенно муку и остальную воду; тесто скатать в шар, покрыть салфеткой и оставить на 1 ч в теплом месте.

ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО СДОБНОЕ

Основные компоненты: мука, дрожжи, теплое молоко, масло, иногда яйца, соль.

Нормы: на 1 кг муки — 40-45 г дрожжей. 1,75-2 стакана молока, 4 ст. ложки растопленного масла (сливочного, растительного, чаще всего — бараньего сала), 1 яйцо, 1 ч. ложка соли. Впрочем, яйца употребляются в узбекском тесте крайне редко. Если молоко или яйца не используют, то долю масла увеличивают и для замеса вместо молока частично или полностью вводят волу.

Порядок замеса: в узбекской кухне, как правило, употребляется безопарный способ замеса, т. е. все компоненты замешивают сразу, в один прием, как и простое сдобное тесто. только взбитое яйцо (если оно полагается по рецепту) подмешивают чуть после молока. Выстаивается сдобное тесто, как и простое дрожжевое, 1 ч.

ЧАЛПАК

Простое дрожжевое тесто (см. выше), 30 г дрожжей.

Тесто разделить на кусочки по 50-60 г, сделать из них шарики, раскатать в тонкие лепешки толщиной 3-4 мм, оставить под салфеткой на 15 мин и затем выпекать в смазанном растительным маслом котле или казанке, обжаривая с обеих сторон.

КУМАЧ

Простое дрожжевое тесто (см. выше), мука — пшеничная и кукурузная пополам, 50 г дрожжей.

Приготовлять, как чалпак (см. выше).

ГУШТЛИ-НОНИ

Простое дрожжевое тесто (см. выше), заправка — мясной фарш с красным перцем и солью (200 г мяса на 1 кг муки), 40 г дрожжей.

Тесто раскатать в большую лепешку толщиной 2 см, покрыть ее ровным слоем фарша, свернуть в трубку, перекрутить трубку в винтообразный жгут, чтобы фарш хорошо перемешался с тестом, разрезать жгут на куски по 100-200 г и сделать из них круглые лепешки не толще 0,5 см, густо наколоть посредине.

Выпекаются обычно в тандыре, но можно и на смазанном листе в духовке.

САМСА (ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА)

Простое дрожжевое тесто (см. выше), 50 г дрожжей.

Начинки: кук-бийрон (с. выше), луковая, из вареного гороха с луком и перцем, тыквенная (на 1,5 кг тыквы — 0,5 кг лука. 2 ч. ложки красного перца, соль).

Тыквенный сок (использовать для замеса теста вместо воды).

Тесто разделить на шарики величиной с грецкий орех и раскатать в лепешки толщиной 1 мм. Положить начинку. Выпекать в тандыре или в духовке 20-25 мин.

КУЛЧА

Сдобное дрожжевое тесто из 1 стакана молока, 1 стакана масла, 35 г дрожжей.

Подошедшее тесто разрезать на куски по 80-100 г, раскатать в лепешки, наколоть, закрыть салфеткой и оставить на 25 мин, после чего выпечь в тандыре или духовке (противень смазать маслом). Кулча быстро подгорает, поэтому за ней надо следить во время выпечки и регулировать огонь.

ТОВА-БАЛИШ

Полусдобное дрожжевое тесто на воде из 1,5 стакана воды, 0,5 стакана масла, 35 г дрожжей, начинка — мясной фарш (см. начинки для самсы).

Тесто разделить на два равных куска. Каждый раскатать в пласт, размером в большую плоскую тарелку толщиной 3-4 мм. На один пласт положить начинку, другим накрыть, защипать по краям. Положить това-балиш, смоченный водой, на смазанную маслом сковороду, закрыть сверху другой сковородой, засыпать горячими углями и золой и печь так около 1 ч.

ПАТЫР

Патыр — наиболее характерный для узбекского стола вид лепешек, приготовляемых из сдобного дрожжевого теста.

1 кг муки, 2 стакана молока, 150 г курдючного сала, 40 г дрожжей, 2 ч. ложки соли.

СОВРЕМЕННЫЙ ВАРИАНТ ПАТЫРА (ДЛЯ ГОРОЖАН)

1 кг муки, 1,5-2 стакана подсолнечного масла, 40-50 г дрожжей, 1-0,75 стакана сухого молока, 2 ч. ложки соли.

Патыр делают крупных размеров (по диаметру больше суповой тарелки) и выпекают только в тандыре, причем держат там дольше, чем другие виды лепешек из дрожжевого теста, выпекая на умеренном жару, для чего угли в тандыре собирают в середине горкой и густо посыпают золой. Патыры небольших размеров — меньше чайного блюдечка — можно

выпекать на смазанном маслом листе в духовке, причем также на умеренном огне, но только предварительно хорошенько нагрев духовку. (Особенно хорошо удаются в духовке патыры современного варианта). Тогда в тесто положить больше дрожжей, чем в тандырный патыр. — 50 г. Для тандырного патыра тесто после замеса и выстаивания режут на куски по 300-500 г, из которых раскатывают лепешки толщиной 1 см в середине, 2-3 см по краям. Для патыра, выпекаемого в духовке, лепешки должны быть примерно в 4 раза меньше по весу и вдвое тоньше. Для получения характерной формы патыра его можно продавить в середине толкушкой или тыльной стороной стакана и обязательно наколоть продавленную часть вилкой или специальной наколкой (чекичем). Заготовленные лепешки выдерживают под салфеткой 15-20 мин, после чего выпекают. В духовке выпечка патыра длится приблизительно 20 мин.

МОЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Молочные изделия в узбекской кухне в подавляющем большинстве аналогичны молочным изделиям других тюркоязычных народов нашей страны. Такими изделиями, выступающими в основном в роли полуфабрикатов, являются катык, каймак, сузьма и курт. Об их приготовлении см. в разделе «Основные молочные изделия народов Средней Азии, Кавказа, Татарии и Башкирии». Специфическими для узбекской кухни являются только такие молочные изделия, как чивот и пишлок.

ЧИВОТ

5 л катыка, 500 г укропа, 100 г соли.

Чивот — это катык. переквашенный с укропом без доступа воздуха. Для его приготовления необходима глиняная обливная крынка, тщательно вымытая и высушенная на солнце.

Катык смешать с мелко нарезанным укропом и солью, залить в крынку почти доверху (не достигая ее кромки на 1-2 пальца), после чего горловину крынки закрыть деревянным кружком толщиной 1,5-2 см и залить сургучом, крынку поставить на солнце и выдерживать так около трех месяцев (обычно с середины августа до начала ноября). В средней полосе европейской части СССР чивот лучше заквашивать с июля по сентябрь — октябрь (при этом в пасмурные дни и на ночь ставить в теплое помещение).

ПИШЛОК

Пишлок — узбекский творог, приготовляемый особым способом, придающим изделию своеобразный вкус.

Катык или даже обыкновенную простоквашу вскипятить, отделить сыворотку от хлопьев, давая хорошо стечь жидкости, и сложить образовавшийся сгусток в фарфоровую или эмалированную посуду, густо смазанную сливочным маслом, разровнять поверхность, умеренно посолить и, не перемешивая, поставить для просушки на сквозняк в открытом виде (от пыли закрыть лишь марлей) на сутки. После этого творог перемешать, переложить в полотняный мешочек, туго завязать и поместить под пресс еще на сутки. Полученный пишлок едят, слегка обжарив его в топленом масле.

СОЛЕНИЯ И ПРИПРАВЫ

В узбекской кухне соления почти не применяются. Исключение составляет национальная закуска из солено-маринованного дикого лука — пиез-ансура, который растет в горных районах Самаркандской и Сурхандарьинской областей. Этот лук употребляют только в солено-маринованном виде. Таким же образом можно приготовить и обычный репчатый лук, хотя на вкус он будет не столь приятным, как настоящий пиез-ансур.

Более распространены в узбекской кухне приправы, особенно лозижан (на чесночной

основе) и гураоб (на виноградной основе).

Лозижан используют для супов и мучных блюд; гураоб — для мясных.

СОЛЕНО-МАРИНОВАННЫЙ ЛУК

1 кг мелкого лука, 1 л 3-4%-ного уксуса, 1,5 кг соли (по 100 г соли на 1 л воды 15 раз).

Лук очистить от кожицы костяным или деревянным ножом, сложить в стеклянную или керамическую посуду, залить 10%-ным раствором соли так, чтобы покрыть лук полностью. Через 3 дня сменить рассол и так проделать 15 раз в течение 45 дней. Затем залить лук виноградным уксусом (или обычным уксусом, предварительно настоянном на базилике, или уксусом, приготовленным из сухого вина и уксусной эссенции, — на 0,5 л вина 1 ст. ложку уксусной эссенции) и оставить так на 4 дня. За это время лук побелеет, если он потемнел прежде, приобретет нужную крепость и вкус, после чего будет готов к употреблению.

Не позднее чем через 10 дней хранения в уксусе его надо слить и вновь залить лук свежим 10%-ным соляным раствором, а еще лучше 15%-ным.

Чем дольше будет храниться лук, тем он будет вкуснее.

Хранение приготовленного лука возможно при комнатной температуре, в стеклянной посуде, покрытой марлей, но ни в коем случае не плотной крышкой.

ЛОЗИЖАН

200 г чеснока, 50 г подсолнечного масла, 10 г красного перца.

Очищенный чеснок растолочь, всыпать в предварительно перекаленное, но остуженное затем до 50°С масло и слегка потушить на очень слабом огне, чтобы чеснок отдал в масло весь свой сок, но не сгорел.

Затем прибавить молотый перец, перемещать и хранить в герметически закрытой стеклянной посуде.

ГУРАОБ

На 1 л виноградного сока — 50 г соли.

Целые кисти незрелого винограда «дамские пальчики» вымыть и пропустить через мясорубку. Полученную массу процедить через вчетверо сложенную марлю в эмалированную или стеклянную посуду, добавить соль, размешать, закрыть крышкой и оставить на сутки.

На другой день разлить в абсолютно сухие бутылки, плотно закупорить их пробкой и залить сургучом, а затем развесить на солнечной стене.

Когда через 3-4 месяца гураоб покраснеет, он будет готов к употреблению.

СЛАДОСТИ

КИЁМЫ

Киёмы — это своего рода варенье, приготовляемое как из фруктов, так и из некоторых овощей (в первую очередь из моркови и тыквы), или из сочетания фруктов и овощей (например, из айвы с морковью).

Характерно, что для киемов воды берется столько же, сколько и сахара, а иногда и больше по весу, чем сахара, а фрукты или овощи составляют при этом лишь четвертую часть состава киема.

Чаще всего фруктов или овощей берут ровно вполовину меньше, чем сахара, в то время как для варенья обычное соотношение сахара и фруктов 1:1.

Поэтому во фруктовых киемах доминирует сироп, имеющий цвет и запах фруктов, самих

же фруктов мало, нередко они вообще отсутствуют, так как их часто вылавливают из готового киема и используют как начинку в сладкие пирожки.

Вот почему киемы иногда называют жидким вареньем.

Но это название неверно, так как плотность сахарного сиропа у киемов после варки должна быть примерно такой же, как и у варенья, а у овощных киемов, в которых измельченные овощи составляют основную массу, даже плотнее варенья.

Киемы варят в один прием, без перерыва, причем на медленном огне, особенно это касается овощных киемов. Обязательно добавляют в киемы пряности — чаще всего ванилин и шафран или цедру, а в ряде случаев и лимонную кислоту.

Особенно специфичны янтачный кием и кием из зеленого, недозрелого урюка. Их почт невозможно встретить за пределами Узбекистана.

Другие же киемы — морковный, тыквенный, лимонный, алычовый, яблочный — не представляют ничего необычного.

Готовность киемов, как и варенья, определяют по состоянию сиропа и фруктов. Сироп должен быть умеренной плотности и тягучести, но не водянистый.

Фрукты и овощи в хорошо сваренном киеме должны равномерно распределяться в сиропе и быть прозрачными.

ЯНТАЧНЫЙ КИЁМ

1 кг янтачной манны*, 250 г моркови, 1 айва, 2 стакана воды, шафран на кончике ножа.

Отварить отдельно морковь и айву, нарезанные мелкой соломкой, залить их янтачным сиропом и продолжать варить до равномерного распределения моркови в сиропе. За 1-2 мин до готовности ввести шафран.

* Янтачная, или персидская, манна — это желтоватая жидкость, появляющаяся в жаркие дни в конце лета (конец августа — начало сентября) на стеблях и листьях персидской верблюжьей колючки и застывающая к вечеру в мелкие крупинки, напоминающие зерна. Собирают янтак, ударяя палкой по толстым стеблям куста, под которым предварительно расстелена скатерть, — на неё и сыплется манна. Затем манну очищают от сора и варят, пока она не растаяла.

УРЮЧНЫЙ КИЁМ

1 кг абрикосов, 2 кг сахара, 8 стаканов воды, 1 ч. ложка ванилина.

Совершенно незрелые, зеленые абрикосы, в которых еще не затвердела косточка, наколоть вилкой со всех сторон и, сложив в марлевый мешок, погрузить в кипящую воду на 5 мин, а затем сразу же промыть холодной водой и опустить в сахарный сироп; варить до готовности, снимая пену. Закончив варку, добавить в горячий кием ванилин, размешать и дать остыть, накрыв посуду полотняным покрывалом.

ТЫКВЕННЫЙ КИЁМ

1 кг тыквы, 2,4 кг сахара, 2 л воды, 2 лимона, 1 щепотка шафрана.

Тыкву натереть на крупной терке и опустить в кипящий сахарный сироп. Варить, все время помешивая деревянной ложкой или палочкой. В готовый кием добавить лимонный сок и шафран, размешать.

БЕКМЕСЫ

Бекмес — сгущенный сок фруктов, ягод и овощей, приготовляемый двумя способами: нагреванием на огне и выпариванием на солнце (последний способ дает более ароматные, более

полезные бекмесы, но возможен только в климатических условиях Средней Азии и сходных с ними). Бекмесы готовят без добавления сахара — это их самая характерная черта и этим они в корне отличаются от киемов.

Для бекмесов отбирают самые спелые, чаще всего перезрелые фрукты и ягоды, из которых отжимают сок, подвергаемый затем до варки особой обработке — сгущению. Для этого вначале сок доводят до кипения, не давая, однако, ему закипеть, после чего прибавляют к нему толченую обожженную белую глину или дубовую золу (на 1 л сока — 30 г глины) и размешивают непрерывно до прекращения образования пены и полного осветления и прозрачности сока. Затем сок с глиной отстаивают 10-12 ч и процеживают через тонкую хлопчатобумажную ткань или двойной-тройной слой марли. Варят его на среднем (вначале даже сильном) огне в широкой посуде, постоянно помешивая деревянной палочкой до загустения, что обычно совпадает с выпариванием сока наполовину объема. Бекмес готов, если капля, налитая на фарфоровое блюдце, не расплывается, сохраняет форму. По густоте хорошо сваренный бекмес напоминает молодой мед.

Так готовят виноградный, дынный, арбузный, тутовый бекмесы — самые распространенные в Узбекистане и Таджикистане.

ОРЕХИ И ОРЕХОВО-ФРУКТОВЫЕ СМЕСИ

Орехи в Узбекистане широко употребляются как закуска, десерт и промежуточное блюдо. Излюбленными орехами являются фисташки, сладкий миндаль и ядрышки абрикосов, т. е. местные сорта орехов. Вместе с тем нередко в узбекской кухне «под орехи» обрабатывают и горох — жарят его особым способом и употребляют либо отдельно, либо в сочетании с изюмом, как сладость. Обработка каждого сорта орехов имеет свои отличия.

ОБЖАРЕННЫЕ ФИСТАШКИ

Фисташки перекалить в котле на слабом огне, смешав с просушенным истолченным и просеянным горным суглинком — гульватой, взятой по объему в одну треть массы фисташек. Чтобы обжаривание шло равномерно, фисташки все время следует помешивать деревянной ложкой, пока ядра не начнут хрустеть. Затем высыпать их на противень или фанеру вместе с гульватой и дать остыть.

ОБЖАРЕННЫЙ СОЛЕНЫЙ МИНДАЛЬ ИЛИ ЯДРА АБРИКОСОВ

Очищенные от скорлупы ядра положить в соленую воду (на 1 л воды — 1 ст. ложка соли сверхом) на 3-4 дня, затем высушить на солнце и пережарить в котле или казанке вместе с сухим речным (мелким) песком и небольшим количеством соли, постоянно помешивая. Дать остыть на доске вместе с песком.

СОЛЕНЫЕ ЯДРА АБРИКОСОВ

Косточки урюка залить на 6-7 дней большим количеством холодной воды, затем осторожно надколоть их так, чтобы видно было ядрышко, но скорлупа при этом не развалилась, залить их соленым кипятком (на 1 л 200 г соли), оставив в соленой воде на 3-4 дня. После этого ядра вынуть, высушить и пережарить на сковороде или в котле вместе с просеянной древесной золой.

ЯДРА МИНДАЛЯ ИЛИ УРЮКА С ИЗЮМОМ

Ядра ошпарить кипятком и снять с них верхнюю коричневую кожицу, чуть подсушить в котле или на листе в духовке. Затем смешать с промытым изюмом в пропорции 1:1, при желании пропустить через мясорубку.

ЯНЧМИШ

Подготовленные орехи (очищенные от кожицы и прокаленные), взятые в равных долях с промытым изюмом, растолочь в ступке или пропустить через мясорубку вместе с кукурузным толокном, составляющим десятую часть веса смеси (100 г толокна на 500 г изюма и 500 г орехов) и добавить любую фруктовую эссенцию (из расчета 30-40 капель на 1 кг смеси), перемешать в клейкое тесто, сделать из него шарики величиной с грецкий орех и обвалять в сахарной пудре.

АШТАК-ПАШТАК

Свежие абрикосы с мясистой мякотью осторожно раздвоить, не разрывая полностью, вынуть косточки, достать из них ядра и вложить их обратно в абрикосы, которые закрыть и разложить для сушки на солнце.

ХАЛВОПОДОБНЫЕ СЛАДОСТИ

Халвоподобные сладости только по внешнему виду и наименованию напоминают подлипную халву. Скрепляющим компонентом в халвоподобных сладостях служит сахар или мед в сочетании с мукой.

Разнообразия вкуса добиваются добавлением орехов или молочных продуктов (молока, сметаны).

ХАЛВАЙТАР

100 г бараньего сала или топленого масла, 100 г орехового ядра, 1 стакан муки, 1 стакан сахарного песка, 1-3 стакана воды, 0,25 ч. ложки ванилина.

ХАЛВАЙТАР — ЭТО ЖИДКАЯ ХАЛВОПОДОБНАЯ СМЕСЬ

В разных районах Узбекистана ее делают различной консистенции, разводя различным количеством воды, но в пределах, указанных выше.

Вначале перекалить жир или масло, охладить его, всыпать в него муку и, размешивая, вновь поставить на огонь, осторожно подогревая, пока мука не приобретет коричневатый оттенок (но не подгорит!). После этого влить разведенный в кипятке сахар и кипятить на слабом огне, все время помешивая, до густоты сметаны или вязкой глины. Незадолго до готовности в халвайтар добавить орехи, а после готовности — ванилин. Подавать халвайтар в пиалах, есть в горячем виде с чаем.

БУКМАН

1 л молока, 0,5 стакана пшеничной муки или кукурузного толокна, 1 стакан толченого виноградного сахара навата, 1-2 ст. ложки сливочного или топленого масла.

Муку поджарить в масле, как указано в рецепте «Халвайтар». В кипящем молоке растворить сахар, соединить сладкое молоко с пережаренной мукой, осторожно вливая молоко, и варить на слабом огне до сгущения, помешивая.

Букман едят, когда он полностью остынет.

БОЛКАЙМОК

2 стакана сметаны, 0,5 стакана меда, 1 ст. ложка муки.

Сметану залить в сотейник и довести до кипения на умеренном огне, помешивая. Когда

масло всплывет на поверхность, смешать с предварительно доведенным до кипения (в другой посуде) медом и хорошенько взбить, добавляя понемногу муку, чтобы масса была более густой и тягучей.

Взбивать болкаймок надо стараться как можно быстрее, чтобы масса не успела остыть во время сбивания.

Болкаймок едят в горячем виде.

Таджикская кухня

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

НУТОВЫЙ СУП

4 л воды, 1 кг нута (горного гороха), 4 луковицы, 1 кг баранины, 10 лавровых листьев, 20 горошин черного перца, 2 ч. ложки соды, 0,5 ч. ложки соли в процессе приготовления, а в конце варки — соль по вкусу.

Подготовка бульона. Баранину, тщательно промыв, залить холодной водой и варить одним-двумя кусками на очень медленном огне. В процессе варки снимать пену, выбрасывая ее, а жир собирать с поверхности бульона в отдельную посуду. Бульон варить 2,5 ч. Лук закладывать через час после начала варки мелко нарезанным. Мясо к концу варки вынуть из бульона, объем получившегося бульона зафиксировать.

Подготовка гороха. Горох тщательно промыть, очистить от примесей и поврежденных горошин и замочить в теплой воде (не выше 35°) так, чтобы она на 0,5 см прикрывала его. Примерно через час, если вода к этому времени впитается в горох, добавить еще 2 л теплой воды и так повторять в течение 5 (пяти) часов. После третьей заливки горох посолить солью (только указанным количеством!) и хорошенько перемешать. После этого горох должен начать трескаться, что свидетельствует о его готовности. Когда после пятой заливки горох перестанет вбирать воду, избыток ее следует слить, горох высыпать на сито, дать совершенно стечь воде и посыпать горох содой, хорошо перемешать, закатать в холщовую или льняную салфетку (скатерть) и продержать так 1 ч. После этого горох несколько раз тщательно промыть в холодной и теплой воде, чтобы полностью удалить соду.

Варка супа. Подготовленный горох засыпать в теплый бульон, довести его до кипения на медленном огне и варить при очень спокойном, равномерном кипении, не допуская бурления. Для этого надо непрерывно регулировать огонь и небольшими порциями подливать кипяток, чтобы уровень бульона, зафиксированный после окончания варки мяса, не снижался. Суп подобным образом должен вариться в течение 5 (пяти) часов. За два часа до окончания варки вновь заложить отваренное ранее мясо. За 15 мин до конца варки суп посолить и положить пряности — лавровый лист и перец (в раздавленном, но не молотом виде).

КАШК

1,2-1,6 кг смеси круп и бобовых (фасоль, маш, нут, пшеница, рис в равном объеме), 4 бараньих ножки, 500 г баранины с костями, 3-4 луковицы, 1 стакан зелени кинзы, 1 стакан зелени базилика, 0,5 стакана зелени чабера, 1 ч. ложка красного перца, 5-6 лавровых листьев.

Бобовые и крупы перебрать, промыть каждую в отдельности и замочить на 30-40 мин, затем вновь промыть, залить водой, вскипятить и слить первый отвар, как только смесь закипит. После этого залить 4 л воды, добавить бараньи ножки и мясо и варить на медленном огне.

Через час заложить лук, треть лаврового листа, пятую часть зелени и варить на медленном огне еще 5 ч. За 10-15 мин до готовности заложить всю остальную зелень и пряности, кроме красного перца и соли, которые закладывают в момент готовности, после чего супу дают настояться еще 10 мин.

Кашк можно сделать и без мяса, но тогда его надо перед подачей заправить жирным катыком или сметаной (0,5 л).

ОШИ-СИЁЛАФ (СУП ИЗ ПРЯНОЙ И КИСЛОЙ ЗЕЛЕНИ)

6 луковиц, 3 ст. ложки подсолнечного масла, 1,5 стакана муки, 500 г картофеля, 6-8 стаканов рубленого щавеля (сиелафа), 2 ст. ложки зелени укропа, 2 ст. ложки зелени базилика, 2 ст. ложки зелени кинзы, 10 горошин черного перца, 1,5 стакана катыка (или сметаны), 2 ч. ложки соли.

Мелко нарезанный лук обжарить в перекаленном масле, добавить муку, слегка поджарить ее до светло-желтого цвета. Залить примерно 1 л воды, подливая ее постепенно и размешивая муку, чтобы не было комочков, слегка проварить и еще добавить около 1,5 л воды, вновь размешивая. Когда вода закипит, посолить, поперчить, засыпать картофель, нарезанный кубиками по 1 см, и через 20 мин добавить рубленый щавель. Через 10-12 мин засыпать пряной зеленью, дать прокипеть еще 1-2 мин, выключить огонь и дать супу настояться 5-10 мин. Затем заправить катыком и разлить по тарелкам.

БРИНЧОБА

1 стакан риса, 4 луковицы, 2 моркови, 4 помидора, 50-75 г топленого масла, курдючного сала или растительного масла, 750 г картофеля, 2 стакана сметаны, 1 стакан зелени кинзы и базилика, 0,5 ч. ложки красного перца, 4 лавровых листа.

Обжарить на предварительно прокаленном масле или сале мелко нарезанный лук, морковь, помидоры и залить эту смесь 2,5 л воды, дать вскипеть, заложить промытый рис, посолить 1 ч. ложкой соли. Когда рис наполовину сварится, всыпать предварительно нарезанный маленькими кусочками (1х0,5 см) картофель и еще раз подсолить, заправить лавровым листом, перцем и варить до готовности картофеля, заправив в конце варки рубленой пряной зеленью и сметаной.

ШАКАРОБ

200-250 г зелени лука (или 4-5 луковиц), 4-6 стаканов зелени кинзы, базилика, петрушки, чабера (поровну), 1 стручок красного перца, 2 стакана сметаны, 1-2 лепешки «кулча», 2 ч. ложки соли.

Лук, зелень пряных растений и перец нарезать очень мелко и растереть вместе с солью в ступке до образования густой кашицеобразной массы, которую развести кипятком, постепенно вливая его так, чтобы получилось жиденькое зеленое пюре. Этим пюре залить куски свежеиспеченной лепешки «кулча» и добавить сметану

ВТОРЫЕ БЛЮДА

МЯСНЫЕ БЛЮДА

Мясные блюда таджикской кухни в большинстве своем сходны с узбекскими. Поэтому ниже рассматриваются только те блюда, которые либо совершенно отличаются от узбекских, либо имеют существенные вариации в подборе продуктов или в способе приготовления. Остальные встречающиеся в Таджикистане, но совпадающие с узбекскими блюда не упоминаются.

ПЛОВЫ

Таджикские пловы по своей технологии и основным продуктам в целом аналогичны узбекским. Некоторые виды плова — например туграма и «Софи» (называемый в Узбекистане самаркандским) — полностью повторяются и имеют даже более широкое распространение, чем в Узбекистане.

Небольшой технологической особенностью приготовления таджикских пловов является лишь то, что рис перед закладкой иногда замачивают на 1-2 ч в теплой подсоленной воде, что ускоряет варку.

Вместе с тем таджикские пловы имеют ряд особенностей, касающихся введения дополнительных компонентов, что придает им новые вкусовые оттенки. Наиболее частыми, повсеместно распространенными дополнениями к обычному составу плова служат излюбленный в Таджикистане горох нут (предварительно замоченный за 10-12 ч), айва (нарезанная ломтиками или мелкими кубиками и без кожи), а также чеснок, закладываемый целыми головками. Эти дополнения обычно составляют примерно 250 г на каждый килограмм риса.

В Таджикистане часто делают плов угро, для которого вместо риса используют крупу угро, приготовляемую из лапши.

Как и в Узбекистане, в Таджикистане имеются некоторые региональные виды пловов, отличающиеся мясными компонентами. Таковы душанбинский и ходжентский пловы. В обоих вместо мяса используются более сложные мясные изделия из фарша — фарш с яйцами и фарш с виноградными листьями, которые и закладывают в зирвак сразу после его подготовки, но до заливки водой.

Почти все пловы в Таджикистане закусывают салатом из горного ревеня — ривоча, который очищают от поверхностной кожицы-пленки, нарезают поперек волокон на кусочки длиной 1 см и слегка солят.

Рецепты крупки угро и фаршей для душанбинского и ходжедтского пловов даются ниже. О соотношении остальных продуктов для плова (рис, морковь, изюм, урюк, лук) и о приготовлении плова см.

ФАРШ ДЛЯ ДУШАНБИНСКОГО ПЛОВА

500 г мяса, 5-6 яиц, 5-6 луковиц, 2-3 головки чеснока, 0,5 ч. ложки красного перца.

1. Приготовить фарш из мяса, лука, чеснока (сильно измельчённых и растертых с солью) и 1 сырого яйца. Тщательно растереть фарш, добиваясь полной эластичности (дважды пропустить через мясорубку), посолить.
2. Остальные яйца сварить вкрутую.
3. Сформовать из фарша лепешки и завернуть в них (облепить ими) крутые яйца (целые или половинки), затем обвалять их в муке (лучше всего в рисовой) и обжарить в отдельной посуде в перекаленном масле до полуготовности, т. е. 2-3 мин (только до образования тонкой золотистой корочки).
4. Подготовленные таким образом яйца заложить в зирвак плова вместо мяса и далее продолжать приготовление плова по обычной технологии.

ФАРШ ДЛЯ ХОДЖЕНТСКОГО ПЛОВА

1. Из той же пропорции мяса, лука, чеснока и 1,5 ч. ложки черного перца приготовить фарш.
2. Виноградные листья промыть в холодной воде, затем ошпарить кипятком, чтобы они сделались эластичными, и завернуть в них фарш.
3. Затем проткнуть каждый «голубец» в центре на месте соединения концов листа иголкой с ниткой и нанизать на нитку несколько «голубцов», связывая их кольцом.

Подготовленные таким образом «голубцы» погрузить в готовый зирвак плова, где помимо лука и моркови обжарить также мелкие кубики мяса.

После погружения «голубцов» зирвак залить 0,5 стакана воды, заправить пряностями,

солью и тушить 15 мин на медленном огне.

Затем заложить рис и приготавливать плов по обычной схеме.

КРУПКА ДЛЯ ПЛОВА УГРО

2,5 стакана пшеничной муки, 1 яйцо, 2 ст. ложки воды.

Замесить крутое эластичное тесто, накрыть его на полчаса влажным полотенцем, затем раскатать в гонкий пласт толщиной 1 мм, свернуть в рулет, нарезать тонкую лапшу толщиной 2 мм, дать ей слегка подсохнуть и затем измельчить в однородную крупку величиной с рисовое зерно. Крупку слегка обжарить в отдельной посуде в перекаленном масле и переложить в зирвак плова лишь после того, как к нему добавлена вода, соль, пряности и он основательно прокипел вместе с ними. В таком зирваке должно быть достаточно масла (несколько выше обычной нормы), так как в отличие от рисовых пловов к нему нельзя добавлять воду — угро распадется. Поэтому крупу угро доваривают только на жидкости зирвака.

МЯСО-ОВОЩНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

НАХУДШУРАК

1 кг мяса, 500 г моркови, 7-8 луковиц, 2 стакана нута, 2 ст. ложки мелко нарезанного чабера, 2 ст. ложки базилика, 1 ч. ложка мяты, 1 ч. ложка красного перца, 3 лавровых листа, 6 зерен черного перца.

Крупные куски мяса вместе с костями и целую морковь отварить в течение 1-1,5 ч в 2 л воды, добавить мелко нарезанный лук, черный перец, лавровый лист и варить до готовности мяса еще 30 мин на медленном огне. Затем вынуть мясо и морковь и в оставшийся бульон засыпать предварительно замоченный за 10-12 ч горох и варить до его готовности. За минуту до готовности бульон с горохом заправить пряной зеленью, красным перцем, посолить, дать постоять 5 мин под крышкой, но не на огне, а затем слить бульон в отдельную посуду, процедив его, а к оставшемуся гороху подмешать ранее вынутые из бульона и нарезанные кубиками отварную морковь и отварное мясо. Бульон подать отдельно в чашках или пиалах, чтобы небольшими глотками запивать им нахудшурак.

МЯСО-ТЕСТЯНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

В основном мясо-тестяные изделия таджикской кухни похожи на узбекские. Но среди них есть некоторые вариации, характерные для таджикской кухни. Таковы, например, хушан — таджикские манты с нутом и, кроме того, с мясо-овощной частью — кайлой, а также шима и манпар, напоминающие по технологии отчасти узбекский лагман, но отличающиеся от него и составом продуктов в кайле, и наличием третьей, яичной части (наряду с лапшой и кайлой), а также видом используемого теста.

ХУШАН

Для теста: 3 стакана пшеничной муки, 1 яйцо, 0,5 ч. ложки соли, 0,75 стакана холодной воды.

Для кайлы: 500 г бараньей грудинки, 7-8 луковиц, 4 репы, 5 картофелин, 1 свекла, 150 г курдючного сала или растительного масла, 2 ч. ложки зиры, 3 ч. ложки барбариса, 2 ст. ложки зелени кинзы или базилика, 10 зерен черного перца, 1 ч. ложка красного перца.

Для фарша: 500 г мякоти баранины, 2 стакана нута, 7-8 луковиц, 1 ч. ложка черного молотого перца, 2-3 ч. ложки порошка сухого чабера или 2 ст. ложки свежего мелко нарезанного, 0,5 ч. ложки красного перца, 1 ч. ложка мяты.

Для подливы: 1 стакан сметаны или 2 стакана катыка, 1 стакан сузьмы (чакка).

Приготовление и разделка теста. Из муки, яиц и воды замесить крутое тесто, оставить его для расстойки под влажным полотенцем (на полчаса-час), а затем раскатать в пласт толщиной 2 мм и нарезать ромбами (5x5 см).

Приготовление фарша и пельменей. Мясо пропустить через мясорубку с крупной решеткой, перемешать в однородный фарш с предварительно замоченным за 10-15 ч и очищенным от кожицы нутом, мелко нарезанным луком, пряностями, солью (по вкусу) и наполнить этой смесью тестяные ромбы, из которых вылепить пельмени удлиненной формы в виде полумесяцев или треугольников. Пельмени обжарить в перекаленном масле до полуготовности, т. е. до золотистого цвета.

Приготовление кайлы. Грудинку порубить на небольшие кусочки с косточками, обжарить в перекаленном масле с нарезанным кубиками луком в течение 10-15 мин, после чего добавить нарезанные соломкой свеклу и репу, нарезанный мелкими кубиками по 0,5 см картофель, все тщательно перемешать и продолжать обжаривать примерно 5-7 мин, затем влить 2 стакана воды, кайлу довести до кипения, после чего слегка посолить и снова перемешать.

Завершение приготовления хушана. Когда кайла закипит, огонь уменьшить до слабого, положить поверх кайлы полуобжаренные пельмени и в течение 30-40 мин доводить хушан на медленном огне при закрытой крышке до готовности. За 7-10 мин до готовности заложить пряности и, если необходимо, соль по вкусу. Пряную зелень закладывать либо за 1 мин до готовности, либо после готовности. Готовый хушан уже в тарелках залить 2-3 ст. ложками катыка или 1,5 ст. ложкой сметаны (на каждую порцию). Кайлу и пельмени распределять так, чтобы их было примерно поровну в каждом блюде и чтобы каждый пельмень можно было закусывать кайлой.

ШИМА

Шиму готовят, в основном, по той же схеме, что и хушан, но она ближе к узбекскому лагману или дунганской лапше, т. е. основные операции в шиме те же. Разница лишь в составе продуктов, идущих в кайлу, и в добавлении яиц, в форме и обработке тестяной основы, что отражается и на вкусе.

Для теста: 3 стакана муки, 0,5 ч. ложки соли, 0,75-1 стакан воды.

Для отваривания лапши: 1 ч. ложка соли, 0.5 ч. ложки соды, 2,5 л воды.

Для кайлы: 500 г баранины, 100-150 г масла растительного, 4-5 луковиц, 2-3 помидора (или 2 ст. ложки густой томатной пасты), 1-2 ст. ложки слабого виноградного уксуса, 1 головка чеснока, 0,5 ч. ложки красного перца, 3 ст. ложки мелко рубленой зелени кинзы, 2 ст. ложки мелко рубленой зелени базилика, 2 крутых яйца.

Подготовка теста. Замесить тесто из указанных компонентов, добавляя воду постепенно, с таким расчетом, чтобы получить крутое тесто, если лапшу будут раскатывать и резать по типу лагмана (см. стр.193), или менее крутое, если лапшу будут растягивать по типу дунганской лапши. Замешенное тесто распаивают под влажным полотенцем в течение 30-40 мин.

Подготовка лапши. Лапша для шимы должна быть как можно более тонкой. При этом из половины теста можно сделать резаную лапшу (пласт раскатывать до 1 мм, ширина лапши — 2 мм), а из другой половины — тянутую лапшу.*

* Тесто делят в этом случае на небольшие кусочки величиной с абрикос, из которых делают маленькие валики шириной с ладонь. Эти валики обмакивают в масло, затем складывают в миску или кастрюлю, дают полежать 5-7 мин и после этого растягивают каждый валик руками на весу приблизительно до толщины вермишели.

Лапшу отварить в подсоленной воде с добавлением соды, откинуть на дуршлаг, слегка смазать маслом. Если к моменту подачи на стол лапша остынет, надо окатить ее дополнительно кипятком.

Приготовление кайлы. В перекаленное масло заложить мясо, нарезанное кусочками по 20 г, затем лук, помидоры, все обжарить в течение 10-15 мин, затем залить уксус, 1-1,5 стакана воды, закрыть крышкой и, периодически помешивая, тушить до почти полного выпаривания

воды, а затем за 2 мин до готовности добавить соль и пряности — мелко нарезанный чеснок, молотый перец, пряную зелень.

Подготовка яиц. Отварить яйца вкрутую, изрубить намелко и слегка обжарить в отдельной посуде в масле с солью и красным перцем.

Соединение шимы. Все подготовленные порознь части шимы соединить в следующем порядке: лапшу положить на дно глубоких тарелок, залить ее кайлой, посыпать сверху обжаренными яйцами и небольшим количеством пряной рубленой зелени.

МАНПАР

Для теста: 3 стакана муки, 0,5 ч ложки соли, 1 стакан воды.

Для омлета: 3 яйца, 1/8 стакана воды или молока, 1 ч. ложка растительного масла, 1-2 ч. ложки муки, 0.5 ч. ложки соли.

Для кайлы: 500 г мяса, 100 г масла растительного, 1 ст. ложка виноградного уксуса, 5 луковиц, 4 помидора, 5 картофелин, 2 стручка сладкого перца, 1-2 лавровых листа, 1 ч. ложка черного молотого перца, 0,5 ч ложки красного перца, 1 ч. ложка семян кинзы или 3 ст. ложки мелко нарезанной зелени кинзы, 1 ст. ложка зелени чабера, 1 ст. ложка зелени базилика, 0,5 головки чеснока.

Манпар — очень близкое к шиме не только по составу продуктов, но и по технологии блюдо. Поэтому подчеркнем лишь то, чем отличается манпар от шимы. В остальном схема их приготовления одна.

1. Тесто для лапши замешивав так же, но его расстойка под влажным полотенцем может длиться от 40 мин до 1,5 ч. Затем тесто раскатать в тонкий пласт толщиной 1 мм и нарезать не лапшой, а небольшими квадратиками (1х1 см). Часто от куска теста, которое долго расстаивалось, просто отщипывают двумя пальцами маленькие клецки, которые отваривают (как и квадратики) в подсоленной воде, но без добавления в нее соды.

2. Кайлу для манпара готовить так же, как для шимы, но мясо резать на кусочки, вдвое меньшие по размеру (по 10 г или около 1-1,5 см3). Кроме того, после обжаривания мяса, лука, помидоров в кайлу залить вместе с уксусом 1,5 стакана кипятка, после чего заправить солью, лавровым листом, перцем, тушить около 10-15 мин на медленном огне, а затем добавить нарезанный мелкими кубиками картофель и сладкий перец. Пряную зелень и чеснок положить только за 2-3 мин до конца варки кайлы.

3. Омлет готовить из указанных выше продуктов как обычно: вылить взбитую смесь на разогретую с маслом сковороду. Когда готовый омлет слегка остынет, нарезать его в виде толстой лапши и положить, как и в шиме, поверх кайлы, посыпая остатком пряной зелени.

МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Таджикская кухня также знает различные виды лепешек нони, патыров, кулчи, катламы. Особенно распространена самса, называемая в Таджикистане самбусой. Способ ее изготовления и даже названия наиболее популярных видов полностью совпадают с узбекскими.

Вместе с тем некоторые виды лепешек, хотя и встречаются в южных районах Узбекистана, все же более характерны для таджикской кухни. Сюда относятся лепешки из джугарной муки, из смеси пшеничной и кукурузной муки, а также лепешки, замешиваемые на таджикской сузьме — чакке. Типичны для таджикской кухни лепешки ширмоль, которые замешивают на специальной гороховой закваске, получаемой в результате брожения гороха. Эта закваска в отличие от дрожжей и других традиционных разрыхлителей теста придает лепешкам ширмоль особый вкус и консистенцию.

Рецепты указанных мучных изделий, характерных для таджикской кухни и отличающихся оригинальной технологией, приводятся ниже.

ЛЕПЕШКИ ИЗ СМЕСИ КУКУРУЗНОЙ И ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

2 стакана пшеничной муки, 2 стакана кукурузной муки, 100-150 г курдючного сала, 1-1,5 ч ложки соли, 2 ч. ложки ажгона (зиры), 1 ч ложка красного перца, 2 ст. ложки мелко нарезанного укропа, 1 ст. ложка мелко нарезанной кинзы, 1 луковица.

Муку, особенно пшеничную, тщательно просеять, замесить из меньшей части ее на воде вначале пресное жидкое тесто, добавить в него измельченное в фарш курдючное сало, мелко нарезанный лук, пряную зелень, пряности, ввести остальную муку и, тщательно перемешивая довести тесто до нормальной консистенции, чтобы оно легко отставало от рук. После получасовой расстойки раскатать его в пласт толщиной 1-1,5 см, сформовать лепешки диаметром 10-12 см и выпечь их в закрытой, смазанной маслом сковороде на углях или в горячей золе.

ЛЕПЕШКИ НА СУЗЬМЕ (ЧАККЕ)

5 стаканов пшеничной муки, 2 стакана сузьмы, 2 ч ложки соли.

В сузьме размешать соль, а затем замесить на ней тесто. Если оно будет крутоватым из-за густой сузьмы, добавить чуть-чуть сметаны, сливок или молока. Тесто оставить для брожения на 1 ч. после чего раскатать его в пласт толщиной около 0,5 см, вырезать из него лепешки величиной с чайное блюдце и слегка наколоть их вилкой. Выпекают такие лепешки обычно в тануре, но если их сделать чуть меньше размером, то можно выпекать на умеренном огне и в духовке.

ШИРМОЛЬ (ИЛИ ШИРМОЙ)

1 кг муки, 2 стакана воды, 1 стакан нута, 2— 3 стакана пшеничных отрубей, 1 ч. ложка семян аниса или семян ажгона (зиры), 2 ч. ложки соли.

Приготовление анисовой или ажгоновой воды. В литре воды прокипятить чайную ложку (с верхом) семян аниса. (В некоторых районах Таджикистана используют вместо аниса ажгон — это придает тесту несколько иной вкус).

Приготовление закваски (хуруш). Горох нут раздробить, насыпать в чашку емкостью 250 мл, залить анисовой водой. В небольшой котел насыпать немного отрубей, поставить на них чашку с горохом, прикрыть пиалой или глубокой чашкой, засыпать ее сверху отрубями и прикрыть весь котел полотном и теплой стеганкой из ваты или ватина. Котел поставить на камни или кирпичи и положить под него тлеющие угли, присыпанные золой, но так, чтобы они не касались дна котла. Важно, чтобы в котле была одинаковая, постоянная теплая температура в течение 12-14 ч. К этому времени горох начнет выделять пену — это и будет закваска хуруш.

Приготовление опары (пайгнр). Пену снять деревянной ложкой, развести ее в воде, всыпать в нее от трети до половины муки (смотря по количеству жидкости) и замесить опару — пайгир. Пайгир скатать в шар, закрыть салфеткой и поставить зреть на 5-6 ч.

Замешиванне теста я приготовление лепешек. Когда пайгир подойдет, добавить остальную муку и воду, замесить и тщательно обмять тесто, дать ему расстояться минут 20 и сделать из него лепешки толщиной 1 см в центре и 3 см по краям Центр наколоть вилкой, а края слегка надрезать ножом.

Выпечка. Выпекать в раскаленном тандыре. Ширмоли меньших размеров можно выпекать в духовке, предварительно очень хорошо прогретой, с высокой исходной температурой, которую по мере выпечки (около 20 мин) постепенно убавлять.

СЛАДОСТИ

ХАЛВЫ

НИШАЛЛО

1 кг сахара, 1 л воды, 4 яичных белка, 50 г мыльного корня (колючелистних метельчатый туркестанский), 2 ч. ложки лимонной цедры, 0,5 ч. ложки лимонной кислоты, 0,5 ч. ложки ванилина.

Нишалло — полужидкий вид халвы, не подлежащий долгому хранению. Его сравнительно легко приготовить в домашних условиях.

Подготовка сахарного сиропа. Отлить от литра воды 1-1,5 стакана, в остальной воде растворить сахар, сварить сироп, тщательно снимая с него пену (сироп должен прокипеть и увариться), после чего остудить его.

Подготовка отвара мыльного корня. Очистить поверхность корня, нарезать его на мелкие кусочки по 0,5 см, положить в чайник, залить 1-1,5 стакана воды и прокипятить в течение 20-30 мин. Затем процедить отвар через марлю и охладить до теплого состояния.

Подготовка белковой смеси. Белки взбить в пену и небольшими дозами вводить в еще теплый отвар мыльного корня, непрерывно взбивая его до образования густой белой пены.

Приготовление нишалло. Белково-мыльную смесь соединить с охлажденным сахарным сиропом по частям, небольшими дозами и все время непрерывно взбивать до тех пор, пока не образуется тягучая густая сметанообразная масса, при опробовании которой будут ощущаться кристаллы сахара. При этом сироп должен не отделяться от белой пены, а образовывать с ней единое целое. За несколько минут до окончания взбивания ввести в нишалло лимонную кислоту, ванилин, цедру.

ПАШМАК

1 кг сахара, 0,5 стакана пшеничной муки, 50 г топленого или сливочного масла, 1 ч. ложка лимонной кислоты, около 1 стакана воды.

Сахар распустить в воде, добавить лимонную кислоту и уварить в густую карамельную массу, которую вылить на мраморную плиту и растянуть до появления белого цвета.

К этому времени растопить в отдельной посуде масло, добавить в него муку и слегка прогреть их, перемешивая, до светло-желтого цвета, но не давая подгорать.

Подготовленную таким образом муку распределить ровным слоем по еще горячей растянутой карамельной массе, стараясь перемешать их как можно лучше, и затем продолжать растягивать полученную массу на тонкие нити, напоминающие лапшу. Готовые нити нарезать небольшими кусками и свернуть в виде небольших колбасок. Пашмак — нестойкий продукт, его употребляют сразу после приготовления, поэтому делают в небольших количествах.

ШЕРБЕТЫ

Шербеты — род сладостей, состоящих из сока или отвара ягод или фруктов, смешанных или уваренных с сахаром. В зависимости от соотношения фруктового сока, воды и сахара, шербеты могут быть различной плотности — жидкими или густыми, при этом первые довольно существенно отличаются от вторых. Они распространены в разных географических районах нашей страны.

Шербеты — сладость иранского происхождения, поэтому они получили распространение в основном в тех районах Средней Азии и Кавказа, которые длительное время входили в состав Ирана или были традиционно связаны с иранской культурой. Однако, например, в Азербайджане вошли в обиход главным образом легкие, жидкие шербеты, используемые главным образом как прохладительные напитки, а в Таджикистане распространены тяжелые, густые шербеты, используемые скорее как варенье.

Для таджикских плотных шербетов характерно соотношение (по весу) воды и сахара как 3:1. Но так как часть сахара содержится во фруктах, а часть воды при варке испаряется, то в

начале варки воды берется несколько более указанной пропорции.

Характерными признаками шербета являются также содержание в его составе ароматических (пряных) и красящих (естественных) веществ, выражающихся во вкусе и внешнем виде изделия. Этой же цели служит обязательная прозрачность шербетов, и наличие у них оттенка тех ягод или фруктов, именем которых они называются.

Чаще всего шербеты в Таджикистане готовят из гранатов, абрикосов, винограда, клубники, лимонов, вишни и из джиды (ягоды лоха), но возможны шербеты и из яблок, груш, черешни, тутовника.

Разные фрукты и ягоды требуют различной обработки для получения шербета, однако имеются некоторые общие принципы приготовления. Прежде всего ягоды и фрукты должны быть тщательно вымыты и очищены от повреждений, пленок, кожицы, а некоторые виды плотных фруктов измельчены. После этого ягоды и фрукты засыпают сахаром и оставляют на 10-12 ч, а иногда и на сутки для выделения сока. Затем обычно добавляют воду или сироп и варят на очень слабом огне крайне незначительное время — от 1 до 3 мин после закипания воды. Иногда только доводят до кипения или только заливают кипятком, даже не ставя после этого сироп на огонь.

Этот технологический прием — отсутствие кипения или сведение его до минимума — наиболее характерный момент в приготовлении шербетов, принципиально отличающий их от варений, киемов, бекмесов и других сладких блюд из фруктов и сахара, получаемых после длительного или относительно сильного кипячения. Шербеты при варке помешивают, что также отличает их от варки варений. Готовый шербет процеживают через очень редкое сито, чтобы освободить его от твердых частей, а в жидкость, составляющую собственно шербет, добавляют пряности, ароматизаторы, красители и остужают.

Надо помнить, что шербеты можно готовить только в эмалированной или фарфоровой посуде.

ГРАНАТОВЫЙ ШЕРБЕТ

1 кг гранатов, 1 л воды, 2 стакана сахара, 1 щепотка ванилина.

Сок граната отжать. В воде развести сахар, сварить сироп. В горячий, но уже снятый с огня сироп влить гранатовый сок, хорошо размешать, добавить ванилин, охладить.

ВИНОГРАДНЫЙ ШЕРБЕТ

1 кг незрелого винограда, 500 г сахара, 2 стакана воды для сиропа, 1-1,5 стакана воды для винограда.

Для виноградного шербета используется только недозрелый, зеленый виноград сорта хусайне («дамские пальчики»).

Ягоды винограда очистить от плодоножек, вымыть, положить в воду, довести до кипения (кипятить не более 1-2 мин), после чего охладить и только затем отжать из них сок вместе с отваром, процедить отжатую жидкость, влить ее в подготовленный кипящий сахарный сироп, продержать на огне 1-1,5 мин, охладить.

АБРИКОСОВЫЙ ШЕРБЕТ

1 кг спелых абрикосов, 1,5 стакана сахара, 4 стакана кипятка, куркума на кончике ножа.

Из абрикосов вынуть косточки, отжать из мякоти сок, засыпать сахаром и дать постоять

10 ч. В полученный сок залить кипяток, перемешать, процедить, добавить немного куркумы для подкраски и охладить.

КЛУБНИЧНЫЙ ШЕРБЕТ

1 кг клубники, 1 стакан сахара, 2 стакана воды.

Клубнику тщательно очистить, промыть в холодной воде, отжать сок, процедить через марлю, дать отстояться, засыпать сахаром, постараться размешать его, а затем влить не очень горячей кипяченой воды, довести до кипения на очень слабом огне и варить не более 1-2 мин. Готовый шербет охладить.

ЛИМОННЫЙ ШЕРБЕТ

3 лимона, 2 стакана сахара, 3 стакана воды.

С лимонов снять цедру, измельчить, подсушить; сок из лимонов отжать в отдельную посуду. Из воды и сахара сварить сироп, опустить в него цедру, проварить 2-3 мин. В готовый не кипящий, но еще горячий сироп влить сок лимонов, хорошенько размешать, охладить.

ВИШНЕВЫЙ ШЕРБЕТ

1 кг вишни, 1,5 стакана сахара, 2 стакана воды.

Подготовить сахарный сироп. Из вишни удалить косточки, отжать сок. Вишневый сок влить в еще не остывший сироп, размешать, охладить.

Туркменская кухня

Туркменская кухня до сих пор не была предметом изучения. Дело в том, что, во-первых, туркменская кухня и по технологии, и в значительной степени по ассортименту используемых продуктов близка к кухням других среднеазиатских народов — узбеков и таджиков, поэтому долгое время полагали, что туркменской кухни вообще нет; во-вторых, жители разных районов Туркмении имеют свои этнографические особенности, в том числе и в области питания, что затрудняло и затрудняет до сих пор определение общей характеристики туркменской национальной кухни.

Однако от узбекской и таджикской кухонь она все же отличается рядом особенностей, связанных прежде всего со своеобразием природных условий Туркмении, с необычным размещением ее населения и относительной изолированностью одних туркмен от других.

Огромные пустынные с редкими оазисами пространства Туркмении обусловили занятие скотоводством и содействовали тому, что для большинства туркмен основными продуктами питания стали мясо и молоко. Только у некоторых туркмен, например у мурчалинцев, занятых земледелием, преобладали в прошлом мучные блюда.

Туркмены в первую очередь ценят баранье мясо. Однако его употребляют чаще туркмены-текинцы, а туркмены-йомуды, сарыки и другие используют мясо джейранов (горных козлов), молодых нерабочих верблюдов, пернатой дичи (фазанов, куропаток, перепелок). Говядина раньше в Туркмении была мало известна, а у прибалханских йомудов совершенно неизвестна.

Туркменской кухне более, чем кухням других среднеазиатских народов, свойственны чисто мясные блюда, точнее, блюда из одного мяса, прошедшего тепловую обработку без

примеси других продуктов или гарниров.

В большинстве случаев в Туркмении бытуют общие для всей Средней Азии способы приготовления мяса — обжаривание его в собственном жире небольшими кусочками с последующей презервацией в глазированной изнутри глиняной посуде (у туркмен это называется «говурма» — блюдо, аналогичное казахскому и узбекскому «кавурдаку»), а также обжаривание мяса молодых животных над углями (кебапы или шара). При этом национальным туркменским шашлыком (кебапом) является «кейикджерен кебап», т. е. шашлык из мяса молодого горного козла. Наконец, в Туркмении, как и в Таджикистане, нередко запекают мясо в тандыре (тамдыре).

Вместе с тем у туркмен имеются такие национальные способы приготовления и консервации мяса, которые не встречаются у соседних народов и обусловлены специфическими природными условиями: наличием высокой температуры воздуха, сухих горячих ветров и сильного нагрева песка. Один из этих способов, распространенный у йомудов, состоит в высушивании мяса на ветру под палящим солнцем. Очень крупные куски мяса вместе с костями нанизывают на острие высокого шеста и оставляют так на несколько дней. Такое вялено-сушеное мясо называется «какмач». Другой способ — текинский — основан на комбинировании различных сред. В заранее подготовленный (т. е. промытый и натертый солью и красным перцем) желудок барана или козла набивают нарезанное мелкими кусочками мясо и сало так плотно, чтобы там не осталось воздуха. После этого желудок зашивают и зарывают в раскаленный песок на день, а вечером вырывают и привязывают на высокий шест. Эта смена условий повторяется до тех пор, пока желудок не засыхает. Тогда заключенное в него мясо приобретает особый приятный вкус, оно длительный срок не подвергается порче. Это мясо называется гарын (желудочное).

В современной туркменской кухне чисто мясные блюда все более уступают место комбинированным мясо-крупяным, мясо-тестяным и мясо-овощным блюдам, распространенным у других народов Средней Азии и Казахстана, т. е. пловам, мантам, бешбармаку и т. п.

Правда, у туркмен эти блюда носят свои названия, причем зачастую разные. Это приводит к тому, что нередко думают, будто речь идет о совершенно различных блюдах. Так, например, пловы называются в Туркмении аш, манты — бёрек, бешбармак у большинства туркмен — гулак, у текинцев — белке, а у северных йомудов — куртук. Уже из этого примера видно, что туркменская кухня сочетает блюда типичные и для узбекско-таджикской и для казахско-киргизской кухни.

Лишь меньшая часть туркменских вторых блюд отличается самобытными технологическими приемами и не применяемым соседними народами сочетанием продуктов. К таким блюдам относятся из мясо-крупяных и мясо-тестяных огурджали-аш, ыштыкма, этли унаш, гатыкли унаш.

Что касается молока, то наиболее употребляемым является верблюжье и овечье, из которых в основном изготовляют разного рода молочные изделия при помощи молочнокислого, сычужного и спиртового (дрожжевого) брожения с последующим отцеживанием, сбиванием, отжимом и высушиванием. У туркмен сложился разнообразный молочный стол, молочные продукты проходят сложную биохимическую и химико-физическую обработку. Таковы, например, оригинальные туркменские молочные изделия агаран, чал, карагурт, телеме, сыкман, сарган.

Оригинальность молочных изделий туркменской кухни обусловлена не только своеобразием исходного продукта — верблюжьего молока, но и неповторимостью климатических условий Туркмении — сухих субтропиков, создающих особые условия для

молочнокислого и дрожжевого брожения.

Верблюжье молоко и изделия из него, главным образом чал, более характерны для западной и юго-западной части Туркмении, в то время как в оазисах на востоке и юго-востоке чаще употребляют овечье молоко.

В отличие от узбекской и таджикской кухонь в туркменской используется гораздо меньше овощей, что объясняется опять-таки и климатическими условиями и в большинстве случаев полукочевым, а не земледельческим образом жизни туркмен в прошлом. Пожалуй, чаще используют редьку и помидоры, значительно реже и меньше — тыкву и морковь, еще реже — маш. Отсутствие овощей в рационе компенсируется отчасти зеленью — щавелем, туркменской лебедой (гара сельме), туркестанским шпинатом (ысманак) и клубнями козельца (скорценера). Из фруктов наиболее распространен абрикос (урюк), используемый не только в мясные и мучные, но и в рыбные блюда. Из бахчевых широко используются дыни, арбузы.

Набор употребляемых пряностей несколько отличается от узбекского и таджикского. Наряду с непременным луком и красным перцем у йомудов-прибалханцев, текинцев и сарыков, с черным перцем у йомудов-огурджалинцев, большинство туркмен широко используют мяту, дикую петрушку, ажгон, текинцы — бужгун (галлы фисташкового дерева) для блюд из дичи; вместо куркумы туркмены употребляют шафран (особенно огурджалинцы) и, наконец, асафетиду или ее заменитель — чеснок. По-видимому, туркмены являются единственным народом в пределах СССР, использующим асафетиду (чомуч) как пряность* и даже делающим из нее особую приправу — алажу (у йомудов).

* Асафетида встречается в диком виде в Юго-Восючном Казахстане, но у автора нет сведений об использовании ее в казахской кухне. Однако казахи в Синьцзяне и дунгане, уйгуры, живущие в Казахстане, в прошлом применяли асафетиду. Ввиду резкого запаха асафетида используется в минимальных дозах: в блюда ее не кладут, а прочерчивают кусочком асафетиды одну-две черты по дну котла, а затем закладывают рис, овощи, мясо и т. д. Этого бывает достаточно, чтобы все блюдо приобрело чесночно-луковый аромат. Одна черта равна двум луковицам по силе запаха.

От кухонь других среднеазиатских народов туркменская кухня отличается также набором жиров. Гораздо шире, нежели топленое курдючное сало, распространенное во всей Средней Азии, применяется в Туркмении топленое масло из верблюжьего молока (сары яг) и особенно кунжутное масло, которое туркмены используют не только при изготовлении мясных блюд, но и мучных, сладких, а также рыбных.

Наличие у туркмен рыбных национальных блюд, созданных прикаспийскими йомудами-огурджалинцами, резко отличает туркменскую кухню в целом от других среднеазиатских кухонь. Даже у каракалпаков, живущих по берегам Амударьи и Сырдарьи, рыбные блюда встречаются более или менее эпизодически. А у огурджалинцев они занимают центральное место в кухне. При этом важно подчеркнуть не только то, что необычен сам по себе продукт, редкий в условиях Средней Азии, но и то, что технология приготовления его особая.

Туркмены-огурджалинцы приспособили рыбу к традиционной среднеазиатской технологии (например, к обжариванию на вертеле или в перекаленном масле, в казанах), а также к традиционным азиатским растительным продуктам — кунжуту, рису, урюку, изюму, гранатовому соку, которые с точки зрения европейцев, совершенно не сочетаются с рыбой. В результате получилось причудливое смешение, дающее благодаря тщательно продуманным пропорциям основных продуктов и искусному сочетанию пряностей и жиров новые, приятные и неожиданные вкусовые эффекты.

Основным условием для приготовления туркменских рыбных блюд является наличие совершенно свежей, лучше всего свежепойманной рыбы: только с такой рыбой может органически сочетаться сладко-кислая гамма приправ: при этом вопрос о сорте рыбы имеет уже более или менее второстепенное значение. Сами огурджалинцы используют преимущественно осетрину, севрюгу, а также морского и речного судака, сома, кефаль, сазана и кутума.

Для изготовления туркменских рыбных блюд вне Туркмении можно использовать, кроме перечисленных видов рыб, треску, мерлузу, макроруса, нототению, палтуса, всех окуневых и карповых рыб. При этом морская замороженная рыба или филе не нуждаются в предварительном размораживании. В то же время абсолютно исключается использование всех сельдевых, имеющих специфический запах, несовместимый со сладковато-кислой приправой.

Красную рыбу в туркменской кухне особенно часто используют для приготовления шашлыков (балык шара), а также кавурдака (балык гавурдак). При этом полностью сохраняется та же самая технология, что и для мяса. Для балык шара кусочки рыбы, предварительно посоленные и перемеженные на пруте (вертеле) с кружочками лука, обжаривают над углями. Для балык гавурдака, как и для обычного кавурдака, небольшие кусочки рыбы, освобожденные от костей, обжаривают в собственном жиру (специально срезанном с брюшной части) в казане, иногда с небольшим добавлением перекаленного кунжутного масла, после закладывания в глиняные кувшины заливают растопленным курдючным салом.

Остальные рыбные блюда — гаплама, чёме, балык б`ерек, балыклы янахлы аш — представляют собой гораздо более сложные комбинации продуктов и приемов обработки. Некоторые из них напоминают приготовление плова и манты, т. е. изделий с мясом, другие же не имеют аналогов среди мясных блюд, так как быстрота приготовления рыбы по сравнению с мясом диктует особую технологию.

Огурджалинцы, как правило, подвергают рыбу смешанным способам предварительной и тепловой, обработки. Например, рыбу вялят, а затем жарят; обрабатывают солью и кислотой, а затем томят или обжаривают; или же отваривают, а потом томят и обрабатывают кислотой. Основная цель этих операций состоит в том, чтобы приспособить рыбу к сладковато-кислой и сладковато-острой гамме сопутствующих продуктов и пряностей.

Таким образом, рыбные блюда, созданные туркменами юго-западной части республики, выделяются из общей среднеазиатской кухни и являются оригинальным вкладом туркменского народа в мировое кулинарное искусство.

Вот почему при обзоре основных национальных блюд туркменской кухни мы обратим внимание в основном на наиболее оригинальные молочные изделия из верблюжьего молока и на рыбные блюда туркмен-огурджалинцев.

Подавляющая часть туркмен, особенно соседствующих с Узбекистаном и Таджикистаном, т. е. в восточных и центральных районах Туркмении, более близки по своей кухне к народам этих республик.

Различия в традиционных блюдах и вкусах прикаспийских туркмен и туркмен из восточных районов республики видны хотя бы из следующего примера. Когда текинцы едят говядину, то, если она им нравится, они говорят: «Какая прелесть, как баранина!». Когда же огурджалинцы едят баранину, они хвалят ее на свой лад: «Какая прелесть — совсем как осетрина!»

Известно, что туркмены, как и остальные народы Средней Азии, пьют много чая, но текинцы, сарыки, мерены пьют зеленый чай, как их непосредственные соседи — узбеки, а йомуды-прибалханцы и огурджалинцы — черный чай, как казахи. При этом с черным чаем они

пьют парное верблюжье молоко, которым чай как бы «заваривают», а затем ненадолго ставят на угли. Такое употребление молока вместо воды для заварки чая объясняется в значительной степени тем, что вода в районах обитания йомудов слишком солоновата и жестка.

Что касается сладостей, то у туркмен они в основном те же, что и у узбеков, но ассортимент их по существу сводится к набату и бекмесам (дошабам) из арбузного и реже виноградного сока. Единственной собственно национальной туркменской сладостью является особая масса типа халвы, приготовляемая из корней лилейного растения череш (чырыш) — Eremurus grandiosa L., — из которого йомуды добывают камедь трагант и варят из нее в сочетании с растительными соками (виноградным, арбузным, дынным и др.) и пряностями повидлообразную массу.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Туркменская кухня знает два типа супов. Один из них шорба, аналогичная по технологии узбекской и таджикской шурпе (ее готовят поджарочным методом), но более однообразная и бедная по составу продуктов. Так, в черную шорбу (гара шорба) входят лишь вода, мясо и лук, в других случаях добавляют еще помидоры и тыкву. В то же время в кухне прикаспийских туркмен есть рыбная шорба — не известная другим народам Средней Азии и несколько отличающаяся по технологии от классических шорб.

Супы второго типа готовят не поджарочным методом. Это три разновидности — гайнатма, чектырме и дограма, не отличающиеся по технологии и очень мало разнящиеся по составу продуктов. Для них характерно прежде всего то, что мясо закладывают в кипяток, а не в холодную воду. Эти супы различаются только количеством вложенных продуктов и некоторыми деталями в составе продуктов и в разделке мяса. Именно эти супы, особенно гайнатма, являются у туркмен общенациональными блюдами.

ШОРБА ТУРКМЕНСКАЯ

500-750 г баранины, 50 г топленого масла, 2-3 луковицы, 2-3 помидора, 300-400 г тыквы, 2 патыра или кулчи, 0,5-1 ч. ложка красного молотого перца или 10-12 горошин черного перца (раздавленных), 2 л кипятка.

Мясо нарезать мелкими кубиками по 1 см, помидоры и тыкву — примерно так же, лук— вдвое мельче. Мясо пережарить на собственном жире, а если его недостаточно, то на топленом масле, затем добавить овощи, лук, слегка посолить, обжарить и потушить около 20-25 мин. Затем залить кипятком, добавить соль, перец и варить на умеренном огне до готовности мяса.

Перед подачей на стол в тарелки накрошить черствые патыры или другие лепешки, залить их вначале бульоном, а затем разделить по тарелкам густую часть шорбы.

ШОРБА ОГУРЛЖАЛИНСКАЯ

Для шорбы: 500-750 г рыбы, 2 луковицы, 1 морковь, 1 петрушка, 3 ст. ложки кунжутного масла, 3 лавровых листа, 10-15 зерен черного перца, 0,5 ч. ложки красного перца, 1 ст. ложка зелени петрушки, 1 -2 ст. ложки зелени фенхеля или ажгона, 7-8 тычинок шафрана, 3-3,5 ч. ложки соли, 2 л кипятка

Для унаша (лапши): 1 стакан муки, 1 яйцо, 2 ст. ложки воды, 1 ст. ложка укропа.

Подготовка лапши. Яйцо взбить с водой и мелко нарезанным укропом и замесить на этой смеси муку в крутое тесто, скатать в шар, дать полежать под влажным полотенцем 15 мин, раскатать в тонкий пласт, нарезать тонкую лапшу или, не раскатывая, сделать из теста унаш, протирая его сквозь дуршлаг. В шорбу использовать лишь половину полученной лапши.

Подготовка основы шорбы. В казанке или металлической кастрюле с толстым дном перекалить масло, всыпать в него мелко нарезанный лук, нарезанную тонкой соломкой

морковь, обжарить в течение 10 мин. затем переложить в эмалированную посуду.

Варка шорбы. Эмалированную посуду с основой для шорбы поставить на слабый огонь, тотчас же положить рыбу, разрезанную на куски толщиной 2,5 см, посолить, поперчить, положить часть лаврового листа и шафрана, влить кипяток, увеличить огонь и проварить рыбу 7-10 мин.

Затем вынуть рыбу, засыпать в кипящую шорбу лапшу, положить остальные пряности и варить до готовности лапши на умеренном огне.

Когда лапша сварится, положить в шорбу вновь рыбу на 2-3 мин, а затем снять шорбу с огня и дать настояться еще в течение 5-7 мин.

ГАЙНАТМА

3 л кипятка, 750 г баранины (или молодой верблюжатины), 3 луковицы, 2 помидора, 1-2 клубня скорценера (козельца) или картофеля, 1 корень петрушки, 1 головка чеснока, 2 ст. ложки зелени ажгона или 1 ч. ложка семян, 2 ч. ложки сухой мяты, 0,5 ч. ложки красного перца, 4-5 тычинок шафрана, 1 ст. ложка зелени петрушки.

В кипяток положить свежее мясо, нарезанное крупными кусками с костью, проварить около 1,5 ч на небольшом огне, прибавить мелко нарезанный лук, помидоры и скорценер, нарезанные дольками и кубиками, слегка посолить, продолжать варить еще 30 мин. Затем досолить, прибавить перец, шафран, через 5 мин — мяту, растертую в порошок, и, проварив еще 1 -2 мин. снять с огня, после чего всыпав мелко нарезанный чеснок, хорошо перемешать, закрыть крышкой и дать настояться 10-15 мин.

ЧЕКТЫРМЕ

750 г баранины (наполовину грудинки), 4 луковицы, 4 помидора, 1 головка чеснока, 2 стакана листьев лебеды, 2 ст. ложки зелени петрушки, 0,5 стакана мелко нарезанного щавеля, 6-7 тычинок шафрана, 0.5 ч. ложки мяты, 1 ч. ложка красного перца, 2,5 л кипятка.

Чектырме готовят так же, как гайнатму, но для нее следует брать исключительно молодую баранину.

Мясо нарезать не такими крупными кусками, как для гайнатмы, но обязательно с костью.

В чектырме по сравнению с гайнатмой должен быть более высокий процент овощной гущи.

Листья лебеды надо нарезать очень мелко и закладывать их через 10 мин после лука и помидоров.

Остальные операции точно такие же, как для приготовления гайнатмы (см. предыдущий рецепт).

ДОГРАМА

500-750 г баранины, 1-2 моркови, 2-3 клубня скорценера или 2 картофелины, 3 луковицы, 1,5 головки чеснока, 1 ч. ложка красного перца, 3-4 тычинки шафрана, 8-10 кислых слив (альбухари), 2 патыра или кулчи, 3 л кипятка.

Технология дограмы близка к гайнатме. Но для дограмы следует использовать мясо задней части с костью единым куском. Когда мясо наполовину сварится, т. е. примерно через 1,5 ч, в бульон добавить скорценер и морковь, нарезанные кубиками, а также мелко нарезанный лук и слегка посолить. Сливы, нарезанные на половинки, положить на 10 мин позднее. После готовности овощей хорошо разварившееся мясо вынуть, срезать с кости, покрошить на кусочки одинаковой величины с овощами и засыпать обратно в бульон. Одновременно заложить перец и шафран, досолить и выдержать на огне еще 3-4 мин. Затем снять с огня, засыпать мелко нарубленный чеснок, перемешать и дать настояться 10 мин под крышкой.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

МЯСО-КРУПЯНЫЕ БЛЮДА

АШ (ПЛОВ)

Как и всюду в Средней Азии, в Туркмении к числу любимейших и распространенных вторых блюд с мясом относится плов (аш).

По своей технологии и составу туркменский аш в основном аналогичен узбекским пловам, но в Туркмении в качестве мяса для плова чаше, чем в Узбекистане, используется дичь, особенно фазаны. Такой плов готовят, как правило, с зеленым рисом. Морковь частично или полностью заменяют урюком, для обжаривания используют кунжутное масло и едят готовый аш обычно с кислым соусом из альбухары (мелкой кислой зеленой сливой типа мирабель или ткемали), или с экстрактом из гранатового сока — нарровом, в то время как в Узбекистане в качестве приправы к плову чаще употребляют гураоб или пиез-ансур.

Лишь один вид плова в Туркмении отличается технологией от общего среднеазиатского типа. Это огурджалинский плов, распространенный у прикаспийских туркмен. В нем обращает на себя внимание раздельное приготовление мяса и рисовой части плова, а также вываривание мяса после обжаривания.

АШ ОГУРДЖАЛИНСКИЙ

750 г баранины, 4 луковицы, 3-4 моркови, 1,5 стакана риса, 0,75-1 стакан кунжутного масла, 1 ч. ложка красного перца, 2 ч. ложки ажгона (семян), 1,5 стакана урюка, 2 щепотки шафрана, по 2 ст. ложки зелени петрушки и укропа, 1 л кипятка.

Обжарить баранину кусками по 50-60 г в перекаленном масле, добавить мелко нарезанный лук, морковь соломкой, как в обычный плов; через 20-25 мин вынуть мясо из зирвака, переложить его в кипяток, отварить до готовности, выложить в отдельную посуду, а навар вылить в котел с зирваком, засыпать рис и урюк, пряности (ажгон, перец, шафран) и варить вначале с открытой крышкой до испарения воды, а затем 10-15 мин на слабом огне для подсушивания. За 3-5 мин до готовности на рис сверху положить мясо, обсыпать его зеленью петрушки и укропа, дать потомиться несколько минут.

ЫШТЫКМА (ПТИЦА ТУШЕНАЯ)

Ыштыкма — блюдо прикаспийских туркмен. Чаще всего для него идет водоплавающая птица — дикие гуси и утки, но его можно приготовить и из домашней птицы.

Казан для приготовления ыштыкмы должен быть такого размера, чтобы в нем было удобно переворачивать птицу и чтобы она из него не вылезала.

1 утка*, 1,5 стакана риса, 0,75 стакана кунжутного масла, 1-1,5 стакана кипятка, 1 щепотка шафрана.

Для начинки: 4 луковицы, 1-1,5 стакана урюка, 2 ст. ложки изюма, 1 ст. ложка наррова (гранатового экстракта) или лимонного сока, 0,5 головки чеснока, 1 ч. ложка красного перца, 10 горошин черного перца, 0,5-1 ч. ложка соли, 1 ст. ложка зелени ажгона или 1 ч. ложка семян.

* Набор продуктов дан для наиболее характерной ыштыкмы — из утки. При использовании гуся или индейки объем продуктов следует увеличить наполовину.

Подготовка птицы. Птицу очистить, опалить, обмыть, вытереть насухо, слегка натереть изнутри солью.

Приготовление начинки. Лук нарезать кубиками, обжарить в 2-3 ст. ложках перекаленного кунжутного масла, добавить урюк, изюм, чуть посолить, протомить 10-15 мин до золотистого

цвета, вынуть из казанка, остудить, добавить перец, мелко нарубленный чеснок, ажгон, соль, перемешать с нарровом. дать постоять 5-7 мин.

Приготовление птицы. В подготовленную птицу туго набить начинку, опустить тушку в перекаленное кунжутное масло, хорошо обжарить со всех сторон до образования темно-золотистой корочки, потушить минут 15-20, затем залить примерно 0,5 стакана кипятка в казан и продолжать тушить птицу на медленном огне, добавить в образовавшийся соус понемногу тех же пряностей, что и в начинку, и поливать этим соусом птицу. Когда вода почти выпарится, а птица будет готова, переложить тушку в другую посуду.

Приготовление риса. В оставшиеся в казане после тушения птицы масло и навар положить остатки начинки, залить кипятком, посолить, добавить шафран и засыпать предварительно промытый в холодной воде и замоченный на 30-40 мин в горячей воде рис, после чего варить на медленном огне до готовности риса и полного выпаривания воды, не помешивая.

Когда рис будет готов, разгрести его, положить на дно казана тушку птицы, чтобы она снова обжарилась в масле, зарыть ее в рис и дать потомиться и согреться на очень слабом огне несколько минут, после чего дать постоять еще 5-10 мин без огня с закрытой крышкой.

При подаче на стол птицу разрезать на куски, начинку и рис гарнировать отдельно.

МЯСО-ТЕСТЯНЫЕ БЛЮДА

ЭТЛИ У НАШ (МЯСО С УРЮЧНОЙ ЛАПШОЙ)

500 г баранины, 4 луковицы, 20-30 шт. урюка, 1 морковь, 0,75 стакана кунжутного масла или 150 г верблюжьего (сары яг), 2 ст. ложки зелени ажгона или 1,5 ч. ложки семян, 2 ст. ложки укропа, 1 головка чеснока, 1 ч. ложка черного перца, 0,5 ч. ложки красного перца, 1-2 ст. ложки наррова (гранатового экстракта) или 1 ст. ложка слабого виноградного уксуса или лимонного сока, 1-1,25 л кипятка.

Для лапши: 0,75-1 стакан муки, 2-3 ст. ложки воды.

Подготовка лапши. Замесить крутое тесто, раскатать в лист до 1 мм и нарезать полосами шириной от 0.5 до 1 см или же из этого теста сделать умач через дуршлаг.

Лапшу или умач обязательно высушить перед употреблением.

Подготовка мяса и овощей. Мясо нарезать мелкими кусочками (1х1 см), обжарить в перекаленном масле 10-15 мин, всыпать мелко нарезанный лук, морковь соломкой, урюк и продолжать обжаривать при открытой крышке еще 10-15 мин, добавив немного соли, черного перца и четвертую часть чеснока.

Варка унаша. Переложить мясо и овощи в эмалированную посуду, залить крутым кипятком, довести до кипения, посолить, опустить лапшу и варить на умеренном огне почт до полного выкипания воды.

Незадолго до конца варки ввести все пряности, кроме чеснока, а окончив варку, тотчас же засыпать унаш мелко рубленным чесноком, перемешать, добавить уксус или нарров и, прикрыв крышкой, оставить на 10 мин упревать.

ГАТЫКЛИ УНАШ

Разновидностью этли унаша является гатыкли унаш. Это блюдо приготавливается абсолютно так же, как и этли унаш и из тех же самых продуктов. Но после его готовности оно заправляется не уксусом или кислыми соками, а одним из кисломолочных продуктов: агараном (сметана из верблюжьего молока), гатыком (катыком) или кислой сывороткой — турыш-чалом.

Норма заправки произвольная, по вкусу. Но для сохранения вкусовой пропорции следует брать на вышеприведенную порцию этли унаша примерно 1-1,5 стакана сметаны или же 2 стакана катыка. Сыворотки, особенно очень кислой, берут от 0,5 до 0,75 стакана.

Заправляют кисломолочные продукты уже после упревания унаша, т. е. непосредственно во время подачи к столу.

РЫБНЫЕ БЛЮДА

Для рыбных блюд огурджалинской кухни характерна комбинированная, холодная и горячая, обработка, не свойственная другим кухням. Поэтому рецепты этих блюд даны по возможности подробно.

ГАПЛАМА

500 г филе вяленой кефали (замена: вяленая скумбрия, рыбец), 5-6 клубней скорценера или картофеля, 2-3 помидора, 2 луковицы, 0,5 стакана кунжутного масла, 0,5-0,75 стакана воды, 3 ст. ложки зелени петрушки, 2 ст. ложки зелени ажгона, 15 горошин черного перца или 1 ч. ложка молотого черного перца, 1 ст. ложка гранатового сока.

Подготовка рыбы. Свежую кефаль выпотрошить, посолить изнутри и провялить слегка 1-2 дня. Затем разделать на филе, нарезать примерно на одинаковые куски (2x5 см).

Подготовка скорценера или картофеля. Клубни очистить, нарезать кубиками по 1-1,5 см и обжарить их равномерно со всех сторон в казане до образования достаточно прочной золотистой корочки.

Приготовление гапламы. В перекаленном масле обжарить мелко нарезанный лук и помидоры в течение 10-12 мин, слегка посолить, добавить половину зелени петрушки и меньшую часть перца, а затем положить куски рыбного филе в подготовленный скорценер и обжаривать их около 10 мин на умеренном огне. Затем, осторожно заливая небольшими порциями воду (лучше всего по столовой ложке), потомить гапламу, стараясь, чтобы большая часть воды (но не вся!) выпарилась, а рыба и скорценер размягчились. Одновременно с водой надо ввести, и остальные пряности. При подаче к столу можно слегка сбрызнуть рыбу гранатовым соком.

БАЛЫКЛЫ ЯНАХЛЫ-АШ (РЫБНЫЙ ПЛОВ)

500-750 г рыбного филе, 0,75-1 л воды, 0,5 стакана кунжутного масла, 4 луковицы, 2-3 крупные моркови, 1-1,5 стакана риса, 0,5-0,75 стакана жирной, густой сметаны или 1 стакан катыка, 20 горошин черного перца или 1,5-2 ч. ложки молотого перца, 1 ч. ложка семян фенхеля или ажгона, 1 корень петрушки, 3 ст. ложки зелени петрушки, 2 ст. ложки зелени укропа, 1-2 щепотки шафрана или 6-8 тычинок, 2 лавровых листа, 0,5 стакана кислого гранатового сока или сок 0,5 лимона, 1-1,5 ч. ложки соли для подсаливания 1 л воды, остальная соль — по вкусу.

Приготовление рыбы. Воду вскипятить, подсолить, положить лавровый лист, половину мелко нарезанного корня петрушки, 5 раздавленных горошин перца, пол-луковицы и отварить в этом бульоне в течение 10 мин на умеренном огне рыбу, нарезанную на куски. Затем рыбу вынуть из бульона, переложить в глиняную посуду, засыпать мелко нарезанными двумя луковицами, натертым корнем петрушки, половиной перца, зеленью петрушки и укропа, молотым фенхелем и частью шафрана, посолить, залить сметаной и поставить томиться на очень слабый огонь или угли, а при отсутствии их — в «паровую баню».

Приготовление аша. Перекалить кунжутное масло, обжарить в нем лук, морковь, нарезанную тонкой соломкой, влить процеженный рыбный бульон, довести до кипения и сразу же всыпать предварительно промытый в холодной воде и замоченный в горячей воде на 30 мин рис, посолить. В открытом казанке продолжать варить рис на умеренном огне до тех пор, пока весь бульон не выкипит. После этого заправить аш оставшимися пряностями, перемешать рис, закрыть крышкой и поставить на очень слабый огонь упревать на 20 мин.

Подача блюда. Выложить аш в глубокую тарелку, облить кислым гранатовым соком. Отдельно подать протомившуюся рыбу. Кусочки рыбы заедать ашем.

БАЛЫК БЁРЕК (МАНТЫ ОГУРДЖАЛИНСКИЕ)

Балык бёрек — манты с рыбной начинкой. Тесто для них, а также общая технология приготовления аналогичны узбекским мантам. Отличие составляет начинка, в которую идет рыбный рубленый фарш и пряности.

Начинка для огурджалинских мантов

1 кг рыбного филе, 1 сырое яйцо, 3 луковицы, 1 ч. ложка молотого черного перца, 1 капсулка кардамона (растертая в порошок), 1 ч. ложка красного перца, 2-3 ст. ложки мелко нарезанного укропа и петрушки, 1 ст. ложка фенхеля, 2 щепотки шафрана.

Рыбное филе нарезать кусочками величиной с фасоль или нарубить кубиками по 1 см. Лук нарезать мелко-намелко, перемешать с молотыми и измельченными пряностями, соединить с рыбным фаршем, посолить, облить хорошо взбитым яйцом, вновь тщательно перемешать и тотчас же начинять манты, беря по полной чайной ложке (с горкой) на каждый мант.

МОЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Молоко и главным образом молочные изделия играют весьма важную роль в туркменской кухне. Они наряду с мясом являются основным продуктом питания туркмен. В среднем, особенно летом, каждый туркмен употребляет 4-5 л молока в день, а с учетом масла и сыра — и того больше.

При этом употребляется не столько само по себе молоко, сколько различные изделия из него, ассортимент которых у туркмен гораздо шире, чем у их соседей — узбеков. Поэтому в туркменской кухне мы отмечаем прежде всего не молочные блюда, т. е. такие, которые изготовлены на молоке, или где молоко выступает в качестве главного компонента, а молочные изделия, полученные целиком из молока путем его сквашивания, брожения и других операций.

Особый, неповторимый характер туркменских молочных изделий объясняется также использованием верблюжьего молока. Хотя по химическому составу верблюжье молоко приближается к коровьему, но вкус его более сладковатый и запах специфический. Верблюжье молоко обладает высокой степенью жирности, но жир его отстаивается медленнее, чем у коровьего молока, причем усваивается он значительно лучше. По сравнению с коровьим молоком в верблюжьем больше витамина С. Но главное отличие верблюжьего молока от коровьего состоит в том, что при одинаковом примерно количестве белков наблюдается резкая качественная разница в их белковом составе. Казеин верблюжьего молока дает нежные, мелкие хлопья, которые при встряхивании легко разбиваются. Все это отражается на схеме сбраживания, а следовательно, и на консистенции, вкусе и аромате изделий и продуктов из верблюжьего молока.

Интересно, что при самозакисании сырого верблюжьего молока во вкусе его возникает резкая неприятная кислотность с горьковатым привкусом, поскольку при этом образуется наряду с молочной кислотой ряд побочных продуктов брожения, вроде уксусной и янтарной кислот, которые ухудшают вкус продукта. Поэтому верблюжье молоко сквашивают всегда специальным методом, пользуясь особыми заквасками и соблюдая определенные условия, гарантирующие управляемое, а не стихийное развитие микрофлоры.

Так, из верблюжьего молока приготовляют катык (или, как он по-разному называется у туркмен, гатык, егурт, чекизе) по общему для всех стран Ближнего и Среднего Востока методу. Более специфическим для туркменской кухни является чал — совершенно особый молочный продукт из верблюжьего молока, получаемый в результате не только молочнокислого, но и дрожжевого брожения*. Попутно с чалом (или, как его еще называют, дуе-чалом) в процессе его приготовления получают также агаран (или ак-айран), который можно определить как жирную фракцию чала, своеобразную туркменскую «сметану», и турыш-чал — острую, жидкую сыворотку от чала.

* Чал делают и казахи юго-западных районов Казахстана, где также развито верблюдоводство, но по-казахски он называется шубатом. Вот почему иногда чал и шубат

считают разными молочными изделиями или, как их часто неправильно называют, напитками. Чал (шубат) правильнее называть кисломолочным продуктом.

Кроме того, из верблюжьего и другого молока получают катык (егурт) и его производные:

месге яг (масло) — сбивают из смеси катыка и небольшого количества воды;

сары яг (топленое масло) — получают перетапливанием сливочного масла;

дурда (отходы топления масла) — используют в некоторые виды теста;

айран (оставшаяся от сбивания масла пахта, иногда еще смешанная с водой, составляющей пятую или четвертую часть пахты);

кара сузме (черная сузьма) — получают отцеживанием пахты;

сузме (отцеженный егург, катык, аналогичный узбекской сузьме);

сузме чал (соответствующий айрану у других народов Средней Азии, т. е. смесь сузьмы с водой в соотношении 1:1);

ак гурт (соответствующий узбекскому курту — сушеные шарики из сузьмы);

кара гурт — сыворотка от катыка или от пахты, долго и медленно кипяченная до образования густой массы, с кислым, но приятным вкусом (не встречается у других народов).

Но и это еще не все. Из овечьего молока туркмены готовят местные сыры — телеме, сыкман (он же пейнир) и сарган.

По способу получения и вкусу эти сыры отличаются от рассольных и кувшинных сыров народов Кавказа, хотя принцип получения их одинаков.

ЧАЛ

Чал приготовляют несколькими способами: при помощи специальной закваски или ее заменителей, при помощи старого чала или из сочетания чала с водой и, наконец, при помощи чистых культур молочнокислых бактерий.

1. Приготовление специальной закваски, называемой гор, сложно и длительно, поэтому в большинстве случаев новый чал получают, используя в качестве закваски чал предыдущего дня. Если же такового нет, то в качестве первичной закваски можно использовать катык (см. с. 286), в том числе из коровьего и овечьего (козьего) молока. Но в этом случае в первый раз чал получается более низкого качества, слабо газированный, и только после трех-четырех переквашиваний он «выравнивается», приобретает все свойства, типичные для настоящего чала.

2. Самый обычный способ приготовления чала следующий. Обязательно парное верблюжье молоко, сохраняющее довольно высокую исходную температуру (свыше 37-40С), процеживают сквозь двойной-тройной слой марли, и если оно при этом не остудилось, то ожидают, чтобы температура его упала до 30 С, максимум до 32 С. В это время готовят закваску — чал, который должен составлять от четверти до трети объема парного молока, предназначенного для получения чала. Закваску-чал тщательно размешивают и льют на нее, обычно в большой глиняный кувшин на 6-10 л, процеженное и остуженное парное молоко, которое вновь старательно перемешивают с закваской в течение 10 мин и даже более. После этого прикрытый марлей кувшин ставят в тень, где температура не менее 25-30 С, или поддерживают такую температуру в кувшине, укутывая его в холодное время года. Уже через полчаса на поверхности будущего чала появляется сквашенная шапка более жирных и легких фракций — агаран. Ее можно снять и использовать как сметану. После этого квашение чала продолжается при непрерывном поддерживании температуры на уровне 30°С. Через 4 ч молоко в основном сквашивается полностью, а через 6-8 ч приобретает специфические свойства полноценного чала.

В процессе сквашивания, особенно после первых четырех часов, будущий чал все время (несколько раз в сутки) вымешивают, не давая образоваться крупным хлопьям и скоплениям сгустка. Чаще всего вымешивание совпадает с добавлением в сквасившийся первичный чал

(после первых четырех-шести часов) новых порций парного верблюжьего молока (поскольку верблюдиц доят 4 раза в день, новое молоко добавляют не менее 4-5 раз в сутки). Спустя 10 ч после образования чала, температуру его дальнейшего содержания следует понизить до 20-25°С и поддерживать ее на этом уровне еще 8-10 ч. На вторые сутки чал уже следует хранить при 5-10С. При такой температуре можно сохранить чал до 3-4 дней, но обычно в Туркмении стараются использовать чал в течение суток, иначе он становится резким, неприятным, невкусным (кислотность увеличивается, газированность уменьшается).

Периодическое снятие агарана, а также частое перемешивание чала дают однородный по консистенции напиток и все же возможно расслоение чала на верхнюю, более густую, жирную часть и нижнюю, более жидкую, похожую на сыворотку, называемую турыш-чал. Это обычно связано с неровностью температуры, большими перерывами в размешивании и другими нарушениями правил приготовления.

3. Поскольку чал как напиток предназначен прежде всего для утоления жажды, его очень часто готовят с водой. Такой чал иногда получается даже более однородным, чем чал без воды. В этом случае к парному теплому верблюжьему молоку после его процеживания добавляют подогретую до 30-32 С воду в пропорции 1:1, вымешивают эту смесь, а затем добавляют закваску, обязательно в размере 1/3 от общего объема смеси воды и молока.

Дальнейшее приготовление идет по вышеописанной схеме.

ТЕЛЕМЕ

Телеме — молодой сыр, представляющий собой густую, мягкую, влажную массу, внешне похожую на творог. Для приготовления телеме необходима особая закваска, называемая гонзелик или маялык. Полученную после сквашивания массу — маялык хранят в глиняном кувшине 1 месяц. Для получения телеме 1 ст. ложку маялыка растворяют в 1 ведре парного, еще теплого овечьего молока, которое начинает бродить уже через несколько часов. Брожение может происходить в глиняной посуде или кожаном бурдюке. Через 16-20 ч получается густая масса — телеме, которую уже к исходу суток можно употреблять в пищу.

Приготовить маялык можно так же, как закваску майек (см. с. 232).

СЫКМАН

Для получения сыкмана, или пейнира. молодой сыр телеме отцеживают в мешке из тонкой хлопчатобумажной ткани, а через 10-12 ч после отцеживания кладут под не слишком тяжелый пресс: накрывают доской, на которую кладут камень весом примерно 5-6 кг (на ведро телеме). Через сутки получается сыкман, что в переводе означает «выжатый». Это так называемый холодный способ обработки телеме.

САРГАН

Для получения саргана творожную массу телеме обрабатывают горячим способом: кипятят на медленном огне до выпаривания жидкости — сыворотки. В результате получается другой сорт сыра — хрустящий сладковатый сарган.

МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Мучные изделия туркменской кухни фактически повторяют мучные изделия узбеков и таджиков, но по ассортименту не столь разнообразны, как последние. Кроме того, они, как правило, проще по составу компонентов. Однако технология их приготовления и выпечки в тандыре — те же самые, что и у узбеков. Иногда применяется еще более упрощенная выпечка — в золе. Так выпекается национальный хлеб туркмен ер чурек. Основное масло, используемое в мучных изделиях, — кунжутное. Наиболее распространены следующие виды простых лепешек — гатлама (полная аналогия узбекской катламы), пишме (повторяющая узбекскую

самсу), экмек (напоминающий узбекский талпик) и чапады (по-узбекски чевати). Последние два вида простых тонких лепешек даже более характерны для туркменской кухни, чем для узбекской, с ее склонностью к менее сухому и к более сдобному тесту. Вот почему рецептура этих видов лепешек приводится именно здесь.

Эти лепешки выпекаются из пресного теста, пропорция компонентов и способов приготовления которого указаны на с. 194.

ЧАПАДЫ (ТОНКАЯ ЛЕПЕШКА, ВЫПЕЧЕННАЯ В ТАНДЫРЕ)

Замесить крутое тесто, выдержать 15— 20 мин, разделать на кусочки примерно по 100 г, раскатать каждый в тонкие лепешки толщиной до 2 мм, наколоть вилкой и выпечь в тандыре, предварительно смочив водой ту сторону лепешки, которая прилепляется к стенкам тандыра.

Вынимать из тандыра тотчас же, как подсох нут, не дожидаясь зарумянивания.

ЭКМЕК (ТОНКАЯ ЛЕПЕШКА, ПОДЖАРЕННАЯ НА МАСЛЕ В КОТЛЕ)

Замесить простое тесто в той же пропорции и таким же образом, как для чапады, но разрезать его на кусочки вдвое меньшие (по 50-60 г) и раскатать их в тонкие лепешки до 1-2 мм, смазать каждую сверху густым агараном, жирным катыком или сметаной, налепить смазанными сторонами одну на другую и обжарить эти сдвоенные лепешки до образования румяной корочки в раскаленном котле, смазанном (не слишком сильно) кунжутным маслом.

Казахская и киргизская кухня

Казахскую кухню можно считать самой молодой в нашей стране, поскольку складываться она начала лишь в конце XIX — начале XX вв. и оформилась, когда завершился переход казахов на оседлое положение и коренным образом изменилось хозяйство Казахстана.

Казахи на протяжении всей своей истории с момента образования народности в начале XVI в. на базе тюркоязычных племен и вплоть до государственно-территориального оформления Казахстана в 1925 г. были, по существу, кочевым народом. Основным и единственным видом натурального хозяйства было кочевое отгонное скотоводство, в котором преобладало овцеводство и табунное коневодство (а также верблюдоводство), меньшую роль играло разведение крупного рогатого скота, ставшего известным казахам лишь в конце XVII в. Этот экстенсивный и чрезвычайно однобокий тип хозяйства, с одной стороны, и неразвитость общественных и экономических отношений, усугубляемая изолирующим воздействием огромных степных пространств, на которых был рассеян сравнительно немногочисленный казахский народ; с другой стороны, обусловили на долгое время односторонность пищевого сырья у казахов.

Вся казахская кухня в течение длительного периода строилась на использовании мяса и молока. Конина и баранина, кобылье, овечье, коровье и верблюжье молоко и продукты их переработки (скороспелые творожные сыры, кумыс) — вот тот весьма ограниченный и, главное, однообразный ассортимент продуктов, которыми могли пользоваться казахи. Вполне понятно, что даже самая изощренная фантазия не могла создать из одного мяса и молока и всех их производных большое разнообразие блюд, особенно в условиях нестабильности жилья и при крайней ограниченности, если не сказать при почти полном отсутствии овощного и зернового пищевого сырья вплоть до конца XVIII— начала XIX вв.

Ограничивал развитие казахской кулинарии недостаток кухонной утвари, при помощи которой можно было бы разнообразить технологию, как это имело место у народов Закавказья, обладавших большим набором металлической (медной, железной, чугунной), керамической (глиняной) и каменной посуды. У казахов же вследствие их кочевого образа жизни первоначально существовала только кожаная и деревянная, т. е. небьющаяся посуда,

употреблявшаяся главным образом для хранения еды и лишь отчасти для приготовления пищи.

В кожаных мешках (саба — из конской кожи и торсык — из бараньей) приготовляли кумыс и другие кисломолочные продукты, а в деревянных бадьях и кожаных сабах варили мясо, опуская туда нагретые камни. Поэтому в старинной казахской кухне полностью отсутствовали супы, а мясо употреблялось в основном отварное. Чугунный казан как основной тип утвари и очага появился лишь в XVIII в., а вместе с ним появились и некоторые жареные мясные блюда, заимствованные у узбеков.

Развитие казахской кулинарии шло в направлении разработки таких полуфабрикатов из мяса и молока, которые могли бы сохраняться достаточно длительное время в условиях постоянного кочевья и в то же время были бы вкусны и не приедались при частом употреблении. Так возникло и получило развитие изготовление копченых, солено-копченых и копчено-вареных полуфабрикатов из различных частей конины (конских колбас), жареных презервов из баранины и бараньего ливера.

Что касается использования молока, то его казахи никогда не употребляли в пищу в сыром виде (ни парное, ни охлажденное). И эта традиция сохранилась до наших дней. Наоборот, значительное распространение получило изготовление кисломолочных полуфабрикатов и продуктов, причем таких, которые оказались наиболее удобными для хранения и перевозок в условиях кочевья; это в первую очередь кумыс, не только хорошо сохраняющийся, но и приготовляемый в торсыках (при непрерывном встряхивании во время езды), а также скороспелые сыры, которые можно было сделать и употреблять во время стоянок, либо сухие молочные концентраты (курт, сарса) — легкие, транспортабельные и непортящиеся при длительных перевозках. Все эти продукты обладали еще одним общим свойством — они были удобны для непосредственного употребления в холодном виде. Таким образом, казахская кухня, если к ней применять современные понятия, в значительной степени была кухней холодного стола.

Продукты земледелия поздно вошли в казахское меню. Первым зерном, ставшим известным казахам и занявшим затем основное место в их кухне как национальный злак, было просо — могар и ку-дза, получаемые вначале из Джунгарии и Средней Азии в результате меновой торговли, а затем частично возделываемые оседлыми казахами в южных районах Казахстана.

После того как в XVIII в. значительная часть Казахстана присоединилась к России, в рационе казахов стали все более использоваться продукты земледелия — главным образом зерно (пшеница, рожь) и мука из него, получаемая в обмен на продукты животноводства. Но вплоть до 60-70-х годов XIX в. мука и мучные изделия употреблялись в основном зажиточными казахами.

Только в последней трети XIX в., когда хозяйство Казахстана стало развиваться в большей связи с хозяйством России, когда в результате проникновения капиталистических отношений в нем усилилась классовая дифференциация и обедневшие, лишенные скота казахи, не имея возможности продолжать кочевую жизнь, стали заниматься земледелием, только тогда, мука и мучные изделия стали занимать все большее и большее место в казахской кухне.

Так, к концу XIX — началу XX в. сложилась характерная особенность казахской кухни и казахского национального стола — преобладание мясных и мучных изделий и сочетаний из мяса и муки в основных национальных блюдах, классическим примером которых является ет, или бешбармак. В то же время употребление различных продуктов переработки конского и овечьего молока — кумыса, курта, айрана, сарсы и иримшика — несколько отошло на второй план.

Конечно, было бы неверно считать, что казахская кухня развивалась совершенно изолированно, только под влиянием природных и экономических условий. Многое было заимствовано в XVIII-XIX вв., особенно господствующим классом, у соседних народов Средней Азии — узбеков, таджиков, дунган и уйгуров, обладавших к этому времени чрезвычайно развитой кулинарной культурой. Эти заимствования касались, в первую очередь, технологии приготовления жареных мясных блюд (с использованием масла) и более сложных мясо-мучных изделий (самсы, мантов), а также употребления отдельных продуктов (например, чая, фруктов, бахчевых культур), которые стали шире использоваться в рационе казахов Южного Казахстана. Наконец, заимствована была и организация праздничного стола — по типу узбекского, т. е. с использованием сладостей в начале и в конце обеда. Из русской кухни в XX в. было заимствовано казахами повседневное употребление овощей (особенно картофеля, моркови, огурцов, редьки, чаще всего используемых в виде салата), а также использование яиц и мяса кур, которые с развитием птицеводства на базе зернового хозяйства стали традиционными продуктами в казахской кухне.

Однако ни технологические заимствования, ни расширение ассортимента продуктов в принципе не изменили основных национальных особенностей казахской кухни, ее специфики, хотя и сделали ее более разнообразной. Если говорить о действительно характерных чертах казахской кулинарии, о том, что отличает ее от других кухонь народов Средней Азии, то наряду с наличием копченых изделий из конины и излюбленным сочетанием мяса и теста в большинстве национальных горячих блюд следует отметить преобладание отварных и полуотварных мясо-тестяных блюд, а не жареных. Характерно, что мясо в казахской кухне готовят до сих пор крупными кусками (и измельчают лишь непосредственно перед едой), причем употребляют его в натуральном виде. Казахской национальной кухне чужды блюда из молотого мяса (за исключением современных заимствований), что объясняется полным отсутствием в прошлом условий для усложненной кулинарной обработки.

Казахская кухня не знает и супов, если опять-таки не считать заимствованной у узбеков шурпы. В то же время чрезвычайно характерны для казахской кухни такие блюда, которые по своей консистенции занимают как бы промежуточное положение между супами и вторыми блюдами. Таково национальное блюдо ет, чаще называемое у нас бешбармаком, и праздничное блюдо наурыз-коже, приготовляемое лишь один раз в году — под Новый год. В состав таких блюд входит много мяса, теста или зерна и относительно небольшое количество крепкого, концентрированного, жирного и густого бульона-подливки, сдобренного кисломолочными продуктами и составляющего неразрывную часть блюда.

Другой характерной особенностью казахской кухни является широкое использование субпродуктов (легких, печени, почек, мозгов, языка), очень ценимых казахами (например, почки они считают лучшей и наиболее ценной частью мяса), а также комбинаций субпродуктов с мясом (обычно грудинкой). В то же время такие части мяса, как седло, задняя часть, приготовляются в чистом виде, почти исключительно посредством запекания (в прошлом — в углях, а в современной кухне — в духовке).

Национальным видом мяса у казахов следует считать конину, хотя ныне ее употребляют реже, чем баранину и даже говядину. Именно из конины создаются такие характерные для казахской кухни национальные изделия, как казы, карт`а, шужук и др.

Названия большинства мясных блюд связаны не с составом сырья или способом приготовления, а с наименованием частей, на которые в соответствии с национальными традициями разделывается обычно конская туша. Таковы кабырга, тостик, жанбаз, жал, жай, казы, сурет-ет, бельдеме и др.

Мучные блюда — разнообразные лепешки, сходные с лепешками узбекской кухни, но обычно сдобренные в большей степени луком или черемшой, как и узбекские, носят название

нан и различаются по форме и виду посуды, в которой их выпекают: казан жанпай нан (лепешка по размеру котла), таба-нан (от сковородки таба).

Блюда, заимствованные казахами у узбеков, дунган, уйгур, русских, украинцев и других народов, обычно сохраняют на казахском языке свои национальные названия. Таковы самса, манты, ет-хошан, май-хошан, монпар, борщ и др.

Современный казахский стол, конечно, не ограничивается одними блюдами национальной кухни. Он значительно разнообразнее по составу продуктов, поскольку наряду с мясом включает в себя рыбу, овощи, различные крупы, фрукты, консервированные продукты, но это не значит, что из казахских национальных блюд нельзя составить оригинального и относительно разнообразного обеда.

Традиционный казахский праздничный обед своеобразен. Он начинается с кумыса, затем следует чай со сливками, к которому подают изюм, орехи, сушеный творог и баурсаки (маленькие шарики из жареного сдобного теста). После этого вступления следуют разные закуски из конского мяса — копченые, полусоленые, отваренные (казы, шужук, жал, жай, сурет-ет, карта), а также закуска из баранины — кабырга или бауыр-куйрык (сочетание конского мяса и бараньего ливера под кисломолочным соусом). Все они отличаются друг от друга не только по составу мяса, но и по способам его приготовления, по его качеству и консистенции (жирное, постное, нежное, упругое, сдобное). Это вносит вкусовое разнообразие в однородный на первый взгляд мясной стол, тем более что закуски едят с табананами (казахскими лепешками из пшеничной муки со сливочным маслом) и заедают салатом из редьки или другими свежими овощами (помидорами, огурцами). Затем следует куырдак (жирное жаркое из бараньего ливера, в основном печенки, почек и легкого), за ним самса (пирожки с мясом) и только в конце обеда — ет, т. е. отварная конина или баранина, нарезанная тонкими ломтиками поперек волокон, подаваемая с широкой, толстой лапшой и жирным, густым, крепким бульоном с масляными лепешками акнан, посыпанными кунжутом или рубленым луком. Это блюдо запивают кумысом, за которым снова следует чай, на этот раз без сливок и молока.

Киргизская кухня по своему характеру, технологии и даже по составу основных блюд настолько близка к казахской, что их было бы неправильно рассматривать как разные кухни. Большинство блюд киргизской и казахской кухни полностью повторяют (дублируют) друг друга по существу и очень часто совпадают по названию. Это объясняется в целом сходными условиями хозяйства казахов и киргизов в период формирования в народность и на последующих стадиях их исторического развития. Кочевое и полукочевое скотоводство оказало столь сильное влияние на материальную культуру киргизского народа, что несмотря на иные и более благоприятные, чем у казахов, природные условия предгорий Тянь-Шаня и на более сильное влияние соседних народов с развитой кулинарной культурой — джунгарцев, дунган и уйгуров, узбеков и таджиков — киргизская кухня сохранила те же типичные черты, которые свойственны казахской кухне.

Но вместе с тем имеются и некоторые различия как в наименованиях отдельных блюд, так и в составе продуктов питания, входящих в рацион. С развитием садоводства и земледелия в Киргизии значительно возрос удельный вес овощей и фруктов в питании. Но и теперь они употребляются самостоятельно, отдельно, вне связи с приготовлением пищи и не входят органически в состав национальных блюд. Только на юге Киргизии, где применение овощей было развито в прошлом, некоторые из них, например тыква, широко используются для приготовления национальных блюд — как примесь к тесту для лепешек и к зерновым блюдам (полужидкие кислые кашицы).

В целом в современной киргизской кухне гораздо сильнее, чем в казахской, заметна сезонность рациона. Летом преобладает молочно-растительная пища, зимой — мясо-мучная и

мясо-зерновая.

Вообще киргизы употребляют больше зерна, причем в основном пшеницу, горный ячмень, отчасти джугару. Пшено же часто смешивают с ячменем и из смеси этих круп приготовляют толокно, которое, как и отдельно ячмень и пшеница, является основой для кислых супов-кашиц, либо подкисленных айраном, либо доведенных до закисания с помощью солода или закисшего супа предыдущего приготовления (таков суп из ячменя — жарма или из пшена — кежё).

В мясных блюдах совпадение с казахской кухней более полное.

Характерно, что киргизы до сих пор, несмотря на соседство с узбеками и таджиками, почти исключительно употребляют вареное, а не жареное мясо.

Национальным видом мяса у киргизов продолжает считаться конина, ценимая очень высоко, но практически сейчас больше едят вареную баранину. Знаменитый бешбармак (по-киргизски — туурагэен эт) готовят в отличие от казахского с более концентрированным соусом, называемым чык (бульон с куртом).

В Северной Киргизии в бешбармак не добавляют тестяную часть (лапшу), а вместо нее вводят много лука и айрана (катыка); такое блюдо носит название нарын.

Все молочные блюда, начиная с кумыса (по-киргизки — кымыз), полностью совпадают с казахскими, в том числе технология всех творожных сыров. Следует отметить, что у казахов и киргизов в отличие от большинства тюркоязычных народов катык называется айраном, а айран — чалапом, или шалапом.

Вообще различия киргизской и казахской кухонь проявляются лишь в частностях. Например, сильно различается культура употребления чая. В то время как казахи употребляют только черный байховый чай, киргизы пьют преимущественно зеленый кирпичный, который получил распространение в период ойратского владычества на большей территории современной Киргизии в XVII-XVIII вв. Киргизы приготовляют свой кирпичный куурма-чай с молоком, солью, перцем и с обжаренной на масле мукой (но без непосредственного добавления масла) при соотношении молока и воды 2:1.

В Южной Киргизии, долгое время входившей в состав среднеазиатских государств, населенных таджиками, киргизы до сих пор употребляют зеленый байховый чай.

Наконец, киргизская кухня в большей степени, чем казахская, заимствовала дунганские и уйгурские блюда.

Из чисто киргизских блюд, не встречающихся у соседних с киргизами народов, можно отметить лишь кёмёч — маленькие сдобные лепешки величиной с крупную монету, печеные в золе, которые кладут в горячее молоко и сдабривают маслом и сузьмой.

Ниже приводится рецептура основных блюд, совпадающих в казахской и киргизской кухнях, и некоторых блюд, характерных только для киргизской или казахской кухни.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА (ЗАГУЩЕННЫЕ СУПЫ)

В казахской кухне фактически имеется лишь два блюда, которые можно отнести к категории загущенных супов. Одно из них, как уже говорилось, старинное, традиционное (наурыз коже), другое (ашы-сорпа) — новое, появившееся в последние десятилетия под влиянием узбекской кухни.

НАУРЫЗ-КОЖЕ

Мясная часть: 0,5 кг свежей конины (бельдеме), 100 г карты, 100 г щужука, 100 г казы, 100 г жала, 100 г жая, 100 г сур-ета, 0,5-0,75 кг баранины, 250 г бараньей печени, 100 г бараньих почек, 2,5-3 л воды.

Молочная часть: 1 л молока овечьего, 1 л молока коровьего, 1,5 л катыка (айрана), 0,5 л, кумыса, 1 стакан сузьмы, 1 стакан курта, 200 г сливочного масла.

Крупяно-овощная часть: 1,5-2 стакана пшена, 1,5 стакана пшеницы (или риса), 8-10 луковиц, 2 головки чеснока, 0,5 стручка красного перца, 1 л воды (для зерна).

1. Все мясо и мясопродукты (за исключением бараньих почек) отварить в воде с луком (половиной указанной нормы) до мягкости под крышкой в течение 2-3 ч на медленном огне. Почки отварить отдельно в течение 1 ч, затем слить воду, в которой они варились, и соединить их с остальным мясом.

2. Зерно (крупу) разварить, в воде отдельно, добавить молоко после закипания и варить до разваривания.

3. Приготовленные продукты (пп. I и 2) соединить и продолжать варить на медленном огне около 30 мин, после чего вынуть мясо, остудить, нарезать его тонкими ломтиками и вновь положить в бульон.

4. Курт развести в 2 стаканах мясного бульона, добавить сузьму, сливочное масло, чеснок, перец и настаивать 3 ч (пока варится мясо).

5. Приготовленное мясо (п. 3) снять с огня, влить в него вышеуказанную смесь (п. 4), хорошенько размешать и вновь подогреть, постоянно помешивая, но не доводить до кипения.

6. Слегка отцедить катык, смешать его с кумысом, влить отцеженную от сыворотки смесь в готовый, но снятый с огня наурыз-коже, все время размешивая деревянной ложкой, не давая свертываться молоку.

АШЫ-СОРПА

500 г баранины, 250 г конины (пашины), 75-100 r курдючного сала, 2 редьки, 4 луковицы, 3-4 помидора, 1 головка чеснока или 3-4 головки и зелень черемши или колбы, 1 стакан степной рубленой зелени (пастушья сумка, люцерна и т. д.) или 2 ст. ложки петрушки, 1 ст. ложка кервеля, 2 яйца, 1-2 ст. ложки молока, 1 ч. ложка муки, 0,5 ч. ложки молотого черного перца, 2-3 лавровых листа, 1,5 л кипятка.

1. Подготовленные кости баранины и конину (одним куском) залить кипятком, сварить бульон.

2. Мякоть баранины нарезать узкими тонкими полосками в виде толстой лапши и обжарить на перекаленном курдючном сале в казане в течение 10-15 мин, добавить затем нарезанный кубиками лук и редьку соломкой и продолжать обжаривать и тушить еще 20-25 мин, добавляя по мере выкипания сока небольшое количество бульона. Незадолго до готовности мяса добавить помидоры, нарезанные крупными дольками.

3. Полученный мясо-овощной соус ввести в подготовленный бульон, добавить лавровый лист, перец, посолить и довести до кипения.

4. Одновременно взбить яйца и молоко и развести в яично-молочной смеси муку. Залить эту смесь на разогретую с маслом сковороду и поджарить. Полученный плотный омлет нарезать в виде крупной лапши и заправить им ашы-сорпу.

5. Сразу же после этого всыпать в ашы-сорпу зелень, рубленый чеснок и дать потомиться под крышкой без огня 3-4 мин.

6. Перед подачей на стол вынуть из бульона конину, нарезать ее тонкими ломтиками и вновь опустить в бульон.

ВЯЛЕНЫЕ И СЫРОКОПЧЕНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ КОНИНЫ

Вяленые и копченые изделия из конины в казахской кухне готовят из разных частей конского мяса. И хотя их делают по сходной технологии, вкус и консистенция у них разные.

Три вида казахской конской солонины — жал, жай и сурет-ет отличаются один от другого тем, что жал почти на 80-90% состоит из жира, жай — на треть или наполовину, а в сурет-ете жир отсутствует полностью, так как мясо специально обезжиривается.

Казахские конские колбасы казы, шужук и карта отличаются друг от друга тем, что в казы жир составляет третью часть, в шужуке жира нет или не более 5-10% вместе с мясом, а в карте нет ни мяса, ни жира — это толстые конские кишки, приготовляемые особым способом.

ЖАЛ

1 кг конины

Посолочная смесь: 25 г соли, 1 ч. ложка сахара, 0,5 стакана черемши, 6 горошин черного перца.

Рассол: 1 л воды, указанное количество сухой по-солочной смеси.

Жал — продолговатое отложение жира в подгривной части конской шеи. Его надо вырезать с тонкой прирезью мяса (не более 10% по весу), нарезать кусками во всю длину, сечением 2 см, натереть сухой посолочной смесью и плотно уложить в керамическую или деревянную посуду на сутки, а затем дополнительно залить рассолом и выдержать еще 2-3 суток, после чего жал замочить в холодной воде на 2 ч, затем промыть в теплой воде и подвесить для просушки в течение минимум 10-12 ч*. После этого жал следует коптить при температуре 45-50°С в течение 18 ч, затем охладить при температуре 10-12°С в течение 4 ч и сушить в течение суток при температуре 12°С.

* Здесь и в дальнейшем указанные мясные изделия можно использовать либо как полуфабрикат для отваривания в просоленном виде, либо продолжать их дальнейшую обработку копчением.

ЖАЙ

1 кг конины (жанбас — задняя нога)

Посолочная смесь: 25 г соли, 1,5 г сахара, 2 ч. ложки черного перца, 1 головка чеснока или кусочек асафетиды величиной с горошину, 1 ч. ложка ажгона (индийский тмин).

Рассол: 1 л воды, указанное количество посолочной смеси.

Верхний слой мышц с поверхностным жиром снять с окорока кусочками полукруглой формы, натереть их посолочной смесью и плотно уложить в керамическую или деревянную посуду, оставить на сутки в холодном месте. Затем залить 3%-ным рассолом посолочной смеси и выдержать 5-6 суток, после, чего мясо промыть, замочить на 1 ч, вновь промыть в теплой воде и подсушить в течение нескольких часов. Подготовленный таким образом жай может служить полуфабрикатом для вяления, варки или копчения по типу к а з ы. Лишь после копчения жай сушат 3 суток при температуре 12°С.

СУРЕТ-ЕТ

1 кг конины (жаурын — лопаточная часть с подплечным краем)

Посолочная смесь: 30 г соли, 0,5 головки чеснока или кусочек асафетиды величиной с горошину, 0,5 ч. ложки сахара.

Сурет-ет является полуфабрикатом конской солонины.

Конину срезать с костей, освободить от сухожилий, хрящей, жира и нарезать на ровные одинаковые прямоугольники весом каждый от 750 г до 1 кг.

Каждый кусок натереть посолочной смесью, уложить в деревянную или глиняную посуду и выдержать неделю при температуре 3-4°С, а затем сутки вымачивать в воде; промыть кипяченой водой и подсушивать на солнце в течение 12-15 ч. После этого сур-ет можно отваривать или закоптить густым дымом* при температуре 50-60°С в течение 12-18 ч.

* Для копчения используют опилки лиственных деревьев, а также невысохшие (свежие) прутья кустарника ивы, тополя, ветлы, ольхи с добавлением к ним зеленых веток барбариса, абрикоса и других садовых растений.

КАЗЫ

1 кг конины (пашины), 500 г конского сала, 0,5 м говяжьих кишок, 25 г ажгона (зиры), 2 ч. ложки черного молотого перца, 25 г соли.

Подготовка мяса. Конину нарезать полосками шириной 2-3 см, длиной 8-10 см, пересыпать солью и пряностями, втирая их в мясо, и, накрыв салфеткой, оставить на 1-2 суток в холодном месте.

Подготовка кишок. Кишки вывернуть наизнанку, промыть в холодной воде, натереть солью, дать постоять 5-10 мин, затем соскаблить так называемую пленку, не трогая жира, промыть 4 раза в холодной и горячей воде, вновь соскаблить слизь, вывернуть налицо, нарезать кусками длиной 50 см. У каждого куска один конец перевязать ниткой, с другого укладывать подготовленное мясо и сало — обязательно в пропорции 2:1, затем перевязать. (Если казы готовят для варки и копчения, то на одну треть она должна состоять из конского сала). После этой предварительной подготовки казы можно вялить, варить и коптить.

Вяление. Летом вывесить на неделю на солнце и ветер, а зимой положить в снег на такое же время, а затем 2-3 месяца вялить в прохладном темном помещении.

Варка. Приготовленные колбасы положить в котел, залить водой и варить на слабом огне. Когда вода закипит, снять пену, проткнуть колбасы в нескольких местах и продолжать варить. Общее время варки 2 ч.

Копчение. Коптить густым дымом при температуре 50-60°С в течение 18 ч, охлаждать при температуре 12°С в течение 2-3 ч.

ШУЖУК

1 кг мяса (конины хорошей упитанности из разных частей — внутренняя часть жанбаса и немного грудинки), 0,5 м тонких конских кишок.

Посолочная смесь: 35 г соли, 0,5 ч. ложки сахара, 1 головка чеснока.

1. Конину нарезать кусками по 300-400 г, натереть поселочной смесью, выдержав затем в керамической или деревянной посуде 3-4 суток при температуре 2-4°С.

2. Подготовить кишки (см. выше).

3. Затем подсоленное мясо измельчить на кубики (по 2 см), набить ими кишки, после чего подвесить для осадки на 3-4 ч в прохладном помещении (10-12°С). После этого шужук можно употреблять свежим, т. е. отваривать в течение 3 ч, можно завяливать в течение недели на солнце и ветру или же коптить при температуре 50-60 °С в течение 15-18 ч, после чего охладить и сушить при температуре 12°С в течение 2-3 суток.

Шужук может быть и варено-копченым. В этом случае его после копчения надо отварить на пару в течение 1,5 ч, а затем вторично закоптить. Обычно его варят непосредственно перед употреблением.

КАРТА

1. Конские толстые кишки, не снимая с них жира, промыть холодной водой несколько раз и нарезать кусками длиной 30 см.

2. Затем вывернуть наизнанку каждый кусок так, чтобы сало оказалось внутри, крепко

завязать его с обоих концов суровой ниткой, промыть холодной и теплой водой, ножом соскоблить с поверхности слизь и опустить кишки на 3-5 мин в кипяток.

3. Остудив, соскоблить легко отделяющийся поверхностный слой, вновь промыть и затем отваривать в течение 2 ч в подсоленной воде с перцем и луком.

МЯСНЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ЕТ (БЕШБАРМАК КАЗАХСКИЙ)

Вариант 1: 1,5 кг конины (поясничная часть), 250 г казы, 250 г шужука, 250 г бараньей грудинки (или кабырги), 2,5 л воды.

Вариант 2: 1,5 кг баранины, 500 г казы, 250 г шужука, 2,5 л воды.

Для обоих вариантов:

Тесто: 500 г муки, 2 яйца, около 0,5 стакана воды, 1 ч. ложка соли.

Овощная часть: 3-4 луковицы, 1 стакан мелко нарезанной зелени черемши или колбы, 3 ст. ложки зелени петрушки, 1 ч. ложка черного перца горошком.

Бешбармак (ет) состоит из отварного мяса, теста и крепкого бульона. Его можно было бы назвать отварным мясом с лапшой, если бы не некоторые особенности технологии, которые и придают особый вкус, свойственный только этому блюду.

1. Обязательно парное мясо, взятое кусками не менее 1,5 кг, целиком отварить в равном по весу количестве воды (заливается сразу кипятком) на слабом огне при плотно закрытой крышке в течение 2,5 ч.

2. В течение этого времени с бульона обязательно снимать жир в отдельную посуду.

3. Когда мясо будет готово, вынуть, срезать мякоть, нарезать ее тонкими, но широкими ломтиками поперек волокон (примерно 4х4 см), залить четвертой частью бульона, добавить мелко нарезанный лук, перец, пряную зелень, после чего припустить в течение 5-7 мин.

4. Одновременно с варкой мяса приготовить лапшу: замесить крутое тесто, раскатать его в пласт толщиной 2 мм и нарезать крупными квадратами (6х6 см) или даже более крупными и отварить в бульоне, полученном от варки мяса, добавив в него 0,5 луковицы и 1 петрушку.

5. Затем выложить лапшу в глубокие тарелки, полить ее разогретым жиром, снятым при варке бульона, посыпать перцем, зеленью петрушки и черемши, положить на нее подготовленное мясо горкой, как нарезанное кусочками, так и кости с мясом, и залить все небольшой частью бульона или сделать специальную подливку зуздук из курта.

6. Остальную часть бульона, в котором припускалось мясо, соединить с бульоном, в котором отваривалась лапша, подогреть его и подать отдельно в пиалах, посыпав черемшой и петрушкой.

7. Мясо и лапшу едят, запивая бульоном, и заедают лепешками табанан.

ТУУРАГЕН ЭТ (БИШБАРМАК КИРГИЗСКИЙ)

1 кг баранины (грудинки), 1 кг конины (пашины), 4 луковицы, 250 г карты, 200 г толстых конских кишок, 250 г бараньей печени, 50 г курдючного сала, 2ч. ложки черного перца, 4 ст. ложки зелени петрушки, 0,5 стакана зелени, 1 головка чеснока, 2,5 л воды.

Для теста: 500 г муки, 2 яйца, около 0,5 стакана воды, 1 ч. ложка соли.

Все операции такие же, как и при приготовлении казахского бешбармака, за исключением двух.

После окончания варки бульона (п. 3) отваренную карту и печенку вынуть, как остальное мясо, из бульона, отдельно измельчить и обжарить на курдючном сале и собранном с поверхности бульона жире в казане 10-15 мин.

Приготовить соус ч ы к (см. ниже), развести его в бульоне до консистенции жидкой сметаны и соединить с соусом, полученным из печени и карты.

Залить им лапшу так, как это сказано в п. 5 рецепта казахского бешбармака (или просто

развести курт в бульоне).

ЗУЗДУК (СОУС К КАЗАХСКОМУ БЕШБАРМАКУ)

100 г курта (1 стакан), 1 стакан теплой воды или мясного бульона, 25 г топленого (или сливочного) масла (или курдючного сала), 1-2 луковицы, 1 головка чеснока или пучок черемши, 1 ст. ложка муки, 0,5 ч. ложки черного молотого перца.

Курт истолочь, смешать с мукой, развести водой или бульоном.

Пряности мелко нарезать или истолочь, слегка обжарить на масле, смешать с разведенным куртом.

Чык (соус к киргизскому бишбармаку)

200 г курта, 100 г топленого сливочного масла, 1,5 стакана крепкого мясного бульона, 3 луковицы, 2 головки чеснока, 1-2 ч. ложки красного перца, 2 ст. ложки муки (обжарить с маслом и луком).

Готовить так же, как и з у з д у к.

БАУЫР КУЙРЫК

Бауыр куйрык — одно из самых любимых казахских блюд, подаваемых в торжественных случаях, например обязательно на свадьбе. Оно представляет собой мясное ассорти, его готовят из лучших частей конины (из копченой казы или сырой пашины, отварных кусочков поясничной части и толстого края), бараньей печенки и курдючного сала.

250 г казы копченой, 250 г пашины сырой, 250 г толстого края, 250 г конины (поясничной части), 350 г бараньей печенки, 150 г курдючного сала, 100 г курта, 2-3 луковицы, 0,5 ч. ложки черного перца.

1. Предварительно отварить все части конины до готовности на слабом огне в течение 2-2,5 ч так, чтобы уварить бульон до 0,5 л.

2. Печенку залить молоком и выдержать 3-5 ч.

3. Бульон из-под конины слить в казан, положить туда разрезанное на 4 кусочка курдючное сало, вскипятить на большом огне и проварить затем 10-15 мин на слабом.

4. Затем добавить печенку целым куском (сняв предварительно пленку), отваренную конину, пряности, посолить и варить на слабом огне 5-7 мин. Растолочь или растереть в ступке курт в порошок, развести его 1 чашкой бульона и постепенно влить в кастрюлю, все время помешивая; проварить еще 3-4 мин до готовности печени. После этого закрыть крышкой, охладить.

Нарезать мясо, печенку, сало тонкими ломтиками, перемешать, дать впитаться в них соусу.

КАБЫРГА

1,5-2 кг бараньей грудинки, 1 крупная редька, 3 луковицы, 1-1.5 головки чеснока, 1 ч. ложка черного молотого перца, 100 г бараньего жира или 0,5 стакана подсолнечного масла, 1-1,5 стакана мясного бульона.

Баранью грудинку вырубить во всю ширину бараньего бока целым прямоугольником, удалить ребра, оставив только их концы в 3-4 см со стороны корейки, затем слегка отбить грудинку, натереть смесью перца, соли и рубленого чеснока и завернуть плотно рулетом, перевязав крепко шнуром или шпагатом, чтобы не развертывался.

2. В глубокой сковороде или казане перекалить бараний жир или лучше подсолнечное масло и обжарить рулет в течение 10-15 мин, затем долить бульон и тушить на слабом огне до готовности (при закрытой крышке) 45 мин — 1 ч, периодически переворачивая. За 15 мин до

конца тушения добавить лук и редьку, нарезанные кубиками, которые использовать как гарнир.

Кабыргу можно есть также охлажденной как закуску.

ТОСТИК

1 кг молодой баранины (грудинки), 1-2 луковицы, 1-2 головки чеснока, 1 ч. ложка соли.

Соль, чеснок и лук растолочь и растереть в кашицу. С бараньей грудинки снять мясо с жировым слоем и нарезать вдоль ребер двумя-тремя крупными кусками шириной 10 см, а затем каждый кусок насадить на вертел и обжарить на мангале (углях), как шашлык. При почти полной готовности снять тостик с вертела, натереть чесночно-луковой кашицей, вновь надеть и обжаривать еще 2-3 мин. Затем нарезать тонкими ломтиками и подать к столу

КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Наиболее распространенными кисломолочными изделиями казахской кухни являются творожистые массы. Они представляют собой сочетания катыка и свежего молока, взятых в различных соотношениях и подвергнутых тепловой обработке разной длительности. Чаще всего для казахских творожистых сыров используется овечье молоко. Иногда катык делают из овечьего молока, а свежее молоко берут коровье. Возможно и обратное сочетание. Все это разнообразит консистенцию, жирность и вкус казахских кисломолочных изделий, несмотря на их весьма сходную технологию.

ИРИМШИК

5 л молока, 100-150 г закваски майек (см. ниже)

Молоко довести до кипения на медленном огне. затем охладить до 30-35°С и ввести закваску майек, размешать и оставить на 2-3 ч.

Затем вновь довести молоко на медленном огне до кипения и образования творожного сгустка коричневатого цвета, отделить сыворотку и отжать полученный иримшик в мешочке из бязи или тройной марли.

Приготовление закваски майек. Желудок ягненка очистить, тщательно промыть в нескольких водах и высушить. Затем залить его парным овечьим или козьим молоком, смешанным на одну треть или четверть с катыком, и выдержать около суток при комнатной температуре до образования закваски. После этого закваску можно хранить в стеклянной или керамической посуде в сухом прохладном месте около 2-3 недель, используя по мере надобности. 100 г закваски достаточно для сбраживания 3-5 л молока.

САРЫ ИРИМШИК

1 л молока, 1 л катыка.

Молоко вскипятить, влить в момент вскипания катык и продолжать кипятить до полного отделения сыворотки, затем часть сыворотки слить и продолжать кипятить до тех пор, пока творог не сделается светло-коричневым. Загустевшую массу отжать и высушить на солнце.

АК ИРИМШИК

2 л свежего молока, 1 л катыка, 25 г масла, 2 ч.ложки соли.

Молоко вскипятить, влить в момент кипения катык, прокипятить еще около 5 мин, вынуть творожную массу, процедить, смешать еще теплую творожную массу с солью и маслом. Едят тотчас же.

ЕЖЕГЕЙ

2,5 л катыка (свежего, почти некислого), 1 л свежего молока, 50 г сливочного масла, 1 ч. ложка соли.

Молоко вскипятить, в момент вскипания влить катык, прокипятить не более 0,5-1 мин. Затем процедить сквозь марлю или бязь, полученный сгусток положить в посуду и, посолив, тщательно перемешать со сливочным маслом.

САРСУ*

8-10 л сыворотки.

Сыворотку, полученную после приготовления обыкновенного творога, катыка, сузьмы или иримшика, а также пахту, полученную после взбивания молока, уварить в казане или эмалированной посуде на слабом огне до получения густой, тягучей массы, затем охладить до 40°С, сформовать лепешки и высушить на солнце или в хорошо проветриваемом помещении. (Можно подсушить и на перевернутом решете, поставленном сверху на газовую плиту, в которой горит духовка).

Сарсу употребляют либо самостоятельно, либо как полуфабрикат наподобие курта, растирая в порошок и подмешивая его для улучшения вкуса мясной подливки в бешбармак и другие мясные блюда.

* Сарсу целесообразно приготовлять лишь при наличии большого количества сыворотки, в больших казанах. В рецепте указан минимальный объем.

МОЛОЧНО-МУЧНЫЕ БЛЮДА

Молочно-мучные блюда — это оригинальные блюда казахской и киргизской кухни, в которых молоко или точнее молочные продукты втрое-впятеро превышают по весу муку или мучные (зерновые) компоненты, входящие в них. Кроме того, в ряде молочно-мучных блюд (но не во всех) предусмотрено и слабое брожение как мучных, так и молочных компонентов. Все это обеспечивает своеобразие вкуса этих блюд, не встречающихся в других национальных кухнях.

БИДАЙ-КОЖЕ

500 г зерна пшеницы, 3,5 л воды, 1,25 л молока, 0,5 л катыка.

Пшеницу подсушить на листе в духовке, сбрызнуть водой и протолочь в деревянной ступке до отделения кожицы. Очищенное зерно залить водой, посолить, довести до кипения, долить молока и варить до готовности зерна. Затем охладить, добавить катык и выдержать в теплом месте 36 ч. Затем процедить и жидкую часть использовать как напиток, а густую как кашу.

ТАРЫ-КОЖЕ

500 г пшена, 3,5 л воды, 1 л молока, 0,5 л катыка.

1. Пшено подсушить на противне или в хорошо нагретом казане, часто переворачивая и дав слегка зарумяниться, но не пережаривая, а потом слегка протолочь.

2. Залить подготовленное пшено смесью воды и молока, слегка посолить и варить под крышкой до полного разваривания пшена, после чего охладить до 35-30°С.

3. Залить в охлажденный пшенный отвар катык, перемешать и выдержать при комнатной

температуре 36 ч, затем процедить, охладить и использовать как напиток или как холодный суп, кашицу.

КЁМЁЧ (КИРГИЗСКОЕ БЛЮДО)

Для теста: 500 г пшеничной муки, 200 г сливочного масла, 2 стакана катыка (айрана), 15-20 г дрожжей (1 ст. ложка без верха).

Для кёмёча: 1 л топленого молока, 750 г лепешек, 1-1,5 стакана сузьмы, 50-75 г сливочного масла.

1. Замесить тесто, выдержать его 30 Мин, раскатать в жгут сечением примерно 2 см, нарезать кружочками толщиной 1 см. Выпечь в духовке на противне.
2. Вытопить молоко на медленном огне примерно на четверть объема, довести до кипения, отлить 1,5 стакана, а оставшимся молоком залить лепешки, прикрыть посуду крышкой и дать постоять 5-10 мин.
3. В 1,5 стакана теплого молока развести сузьму, распустить масло и соединить эту смесь с лепешками, залитыми молоком, перемешать.

БАУРСАК ИЗ ИРИМШИКА

500 г иримшика или творога, 2 яйца, 75 г сливочного масла, 0,75 стакана муки + 2 ст. ложки муки для панировки, 3 ст. ложки подсолнечного или топленого масла для обжаривания, 1 ч. ложка соли.

1. Творог размять, растереть и перемешать с маслом, взбитыми яйцами, мукой и солью в тесто, из которого сформовать шарики величиной чуть больше лесного ореха.
2. Отварить эти шарики в кипятке до всплытия (5-7 мин), обсушить на сите, запанировать в муке.
3. Обжарить в казане на масле до образования румяной корочки.

МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Мучные изделия казахской кухни — это в основном лепешки, сходные по названиям и технологии с аналогичными изделиями среднеазиатской кухни, откуда они главным образом заимствованы. Наиболее распространенными являются крупные пшеничные лепешки (по 200-250 г): токаш или табанан и ак-нан, приготовляемые из кислого теста и используемые в качестве хлеба. При этом ак-нан отличается от табанана содержанием лука или кунжутного семени. Выпекают эти лепешки обычно в тындыре. Духовка для их выпечки менее пригодна. Лепешки каварпа являются разновидностью русских пышек — их также готовят из дрожжевого теста, но обжаривают во фритюре. Из пресного крутого теста с небольшим количеством соды жарят также тонкие лепешки шельпек. Все эти мучные изделия встречаются под другими названиями у соседних с казахами народов — узбеков, татар, русских.

Более оригинальны два других вида мучных изделий казахской и киргизской кухни: бауырсаки (боорсаки — по-киргизски), представляющие собой пряженые галушки, подаваемые в качестве сопровождающего кушанья ко всем мясным блюдам, а иногда употребляемые самостоятельно, и казан жанпай нан — казанная тонкая лепешка, приготовляемая в металлическом котле или казане почти без масла методом медленного запекания. Рецепты этих двух мучных изделий приводятся ниже.

ДОМОЛАК БАУЫРСАК

500 г муки, 0,5 стакана топленого бараньего жира, 2 стакана катыка (айрана), 15-20 г дрожжей, 1 ч. ложка соли.

Для жарення: 1-2 стакана топленого курдючного сала или смеси бараньего жира с

подсолнечным маслом.

Замесить тесто, через 20-30 мин разделать в жгут толщиной с палец и нарезать кусочками толщиной в 1-1,5 см. Обжарить в перекаленном жире в казане.

КАЗАН ЖАНПАЙ НАН (КАЗАННАЯ ЛЕПЕШКА)

500 г муки, 1,5 стакана молока (35°С), 2 ст. ложки воды, 15-20 г дрожжей, 2-3 ст. ложки бараньего сала или топленого масла, 2 ст. ложки растительного масла, 1 луковица, 1 ч. ложка соли.

1. Развести дрожжи в воде с 1 ст. ложкой муки, дать слегка подойти, затем влить их в теплое молоко, добавить растопленное масло (сало), мелко нарезанный или пропущенный через мясорубку лук, соль и замесить тесто, после чего дать ему выстояться около 1 ч.
2. Подошедшее тесто разделить на куски и раскатать их на смазанной растительным маслом доске в тонкие «блины» толщиной 2 мм. окружностью по величине казана.
3. В предварительно разогретый казан (или глубокую чугунную сковороду) выстелить лепешку, плотно закрыть посуду крышкой, на которую насыпать угли, а казан поставить на небольшой огонь и выпекать лепешку 10-15 мин. Таким же образом выпечь остальные лепешки.

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

Когда-то основной сладостью у казахов был новот — кристаллический виноградный сахар, привозимый из Бухарского и Хивинского ханств. Оттуда же изредка — только для праздничного стола — поступали вяленые дыни, изюм, урюк, шептала, орехи и еще реже бекмесы.

Если у узбеков были заимствованы в основном фруктовые сладости, то у татар — мучные кондитерские изделия и среди них чак-чак, бухарская разновидность которого в конце концов получила наибольшее распространение у казахов и стала любимым и общепринятым казахским кондитерским изделием, хотя оно и сохранило татарское наименование.

ЧАК-ЧАК

Для теста: 500 г муки, 5 яиц, 3-4 ст. ложки молока, 2 кусочха сахара-рафинада, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка водки, 1 щепотка соли (менее 0,5 ч. ложки).

Для сиропа: 500 г меда, 0,5 стакана сахарного песку, 0,5 стакана мака, 0,5 стакана любых орехов.

Для фритюра: 0,75-1 кг сливочного масла.

Приготовление тестяной основы. Растереть желтки с сахаром и маслом добела, посолить, добавить взбитые отдельно белки, молоко, все хорошенько перемешать и замесить на этой основе крутое тесто. (Всыпав половину муки, ввести в полужидкое тесто водку. Если тесто будет недостаточно крутым — добавить еще муки). Тесто завернуть в чуть влажную салфетку и дать полежать 15 мин, после чего раскатать в пласт толщиной 2-3 мм и нарезать, как лапшу, полосками шириной 0,5 см. Эту лапшу либо нарезать кусочками длиной 2-2,5 см, либо скатать в жгутики, которые нарезать кусочками длиной 1,5 см.

Обжаривание лапши. Масло распустить в казане, хорошо нагреть его (перекалить), затем обжарить в нем полученное измельченное тесто, используя при этом сетку, чтобы одновременно вынимать чак-чак и не давать тесту обжариваться сильнее, чем до светло-желтого цвета. Обжаренный чак-чак высыпать на решето или в большое сито, дать стечь лишнему маслу и остудить.

Приготовление маково-ореховой смеси. Орехи обварить кипятком, снять кожуру, крупно нарубить. Мак залить крутым кипятком на 3 мин, после чего слегка потолочь в ступке,

перемешать с орехами и дать постоять в закрытой посуде.

Приготовление медового сиропа. В небольшом казанке или в эмалированной миске растопить мед, добавить в него сахарный песок, дать прокипеть так, чтобы выделилась пена, которую необходимо снять, затем уварить сироп до пробы полутвердого шарика*.

Приготовление чак-чака. Снять сироп с огня и засыпать в него подготовленную обжаренную лапшу и тотчас же — маково-ореховую смесь: все быстро и равномерно перемешать. Переложить горячий чак-чак в смазанные маслом тарелки или на металлический лист слоем 1 см (это можно сделать руками, смоченными в холодной воде, или широкими ложками, смазанными маслом). Когда чак-чак остынет, нарезать его ромбиками или квадратиками.

* Эта проба проверяется следующим образом: каплю сиропа надо капнуть в стакан с холодной водой и сразу вынуть. Если капля полутвердая, а тем более твердая — значит сироп готов.

Кухня финно-угорских народов

До сих пор мы рассматривали национальные кухни тех народов СССР, которые в про цессе своего исторического развития сложились в относительно крупные нации, обладающие численностью не менее одного миллиона человек, причем компактно живущие веками на своей определенной национальной территории, нередко в прошлом имевшие свои государства (Латвия, Литва, Эстония, Грузия, Армения, Молдавия, Узбекистан). Такие народы, сохранившие национальную развитую культуру, в том числе и ярко выраженные национальные кухни, образуют, как правило, союзные республики. Вот почему число крупных национальных кулинарных направлений совпало у нас в основном с числом союзных республик.

Финно-угорские народы занимают, с этой точки зрения, особое положение. Помимо эстонцев, компактно живущих на территории Эстонской ССР и насчитывающих около миллиона человек, все остальные финно-угорские народы рассеяны на обширной территории в пределах РСФСР. Обладая национальной автономией, они насчитывают в общей сложности 3 млн 250 тыс. человек. За исключением небольшой группы балтийских финнов (карелы, финны, вепсы, ижора, водь, ливы — общей численностью 230 тыс.), основная масса финно-угорских народов СССР, т. е. более 3 млн человек, расселена на обширной территории от Поволжья до Зауралья, от нижнего течения Оки, Цны, Мокши до среднего течения Оби.

Было бы необоснованным обойти вниманием эту значительную национальную группу населения СССР. И дело не только в том, что она занимает территорию в 1 млн 235 тыс. кв. км, т. е. более чем пяти Великобритании, включает 5 автономных республик, 2 автономных национальных округа, 14 народов, говорящих на 16 языках и более чем на 30 диалектах. Эти народы играли особую роль в истории нашей страны, и особенно в истории русского народа. Более того, кулинарное искусство финно-угорских народов, хотя и сохранилось в гораздо более сокращенном виде по сравнению с кулинарным наследием других народов, обладает такими оригинальными чертами и оказало такое воздействие на русскую кухню, что оно заслуживает специального и притом внимательного рассмотрения.

Финно-угорские народы волжской, балтийской и уральской (пермской) групп принадлежат к древнейшему населению северо-запада и северо-востока европейской части СССР. Это мордва, марийцы, коми, коми-пермяки, удмурты, манси, ханты, саамы, кроме уже названных представителей балтийской группы.

«Не знаем, когда они в России поселились, но не знаем также никого старобытнее их», — отмечал еще Н. М. Карамзин. Славянские племена пришли в эти районы значительно позже, застав уже на всем пространстве к северо-востоку от линии Псков — Москва — Рязань — Пенза финно-угорские племена. Правда, древние финно-угорские поселенцы составляли крайне редкое, рассредоточенное на огромных пространствах население. Они не имели ни городов, ни сел либо деревень, жили в небольших, Укрепленных поселениях по берегам рек — так называемых «городках», память о которых до сих пор осталась в названиях Белый городок (на Волге под Кимрами), Тар-ногский городок (вблизи впадения р. Тарноги в р. Сухону), Чусовские городки (на Чусовой), Кичменгский городок (на Р— Кичменге вблизи р. Юга) и др.

Современная археология дает основания считать, что уже в III—IV вв. происходила консолидация финно-угорских племен, создавших к V—VI вв. союзы племен — Фратрии. Их встреча со славянскими племенами, притекавшими с юго-запада, произошла не ранее VIII в.

В течение четырех-пяти сотен лет, т. е. на протяжении VIII—XII вв., происходил процесс ассимиляции, растворе-ния в славянской массе самой крайней, выдвинутой на юго-запад группы угро-финских племен. Отчасти они были уничтожены в военных столкновениях, в борьбе за занятие мест, богатых рыбой или лесными пчелиными дикими пасеками (бортневыми ухожаями). Так, в районе среднего течения Оки, Москвы-реки, Клязьмы, Лопасни, на Верхней Волге, вокруг озера Неро, реки Которосли, у Кубенского озера и по Шексне и Мологе полностью исчезли уже к XII в. такие финно-угорские племена, как весь, меря, мурома, мещера, чудь белоглазая. Они были истреблены или полностью поглощены в процессе ассимиляции славянами, образовавшими таким путем северорусскую народность.

В дальнейшем, начиная с XIV в. и на протяжении XV—XVII вв., происходит продвижение русских — в результате военных походов, но более всего из-за крестьянской колонизации — в направлении Заволжья и Урала. Пермские племена Предуралья и Зауралья подвергаются в этот период христианизации, происходит также ассимиляция с ними значительно меньшего по количеству пришлого русского населения. В эту эпоху преобладает мирный характер русской колонизации, в результате чего полного исчезновения малых местных финно-угорских племен уже не происходит, а наоборот, немногочисленное пришлое русское население начинает частично перенимать, а частично переиначивать на свой лад местные обычаи и навыки в области хозяйства, в том числе и в области кулинарии. Марийцы, удмурты, коми и коми-пермяки сохраняют за собой крупные территории, основы своей национальной культуры, хотя и вбирают в себя многое из русской культуры.

Вот почему до сих пор блюда таких региональных ответвлений русской кухни, как поволжская, северная (архангельская) и уральская, обнаруживают черты сильного влияния древней угро-финской кулинарии. Это проявляется и в подборе пищевого сырья (рыба, лесная дичь, лесные ягоды, травы), и в особых приемах его композиции, и в методах приготовления, в технологии (например, квашение... рыбы).

Вместе с тем процесс непрерывного увеличения доли пришлого русского населения в Заволжье, Предуралье и Зауралье за последние 200 лет, процесс постоянного привнесения новых хозяйственных навыков из Западной и Центральной России привел постепенно к значительной утрате местных обычаев, особенно в области кулинарии У молодых поколений эти навыки и знание национальной рецептуры финно-угорских блюд к середине XX в. практически отсутствовали. Немалую роль в этом забвении национальных кулинарных традиций, например, среди мор. довского, марийского, удмуртского и коми-пермяцкого населения сыграло то обстоятельство, что с 20-х до 40-х годов все местное, народное отождествлялось и расценивалось как провинциальное, «отсталое» и по этой причине некритически заменялось всем «городским», «современным», «культурным». Так, русские городские, «столов-ские» кулинарные приемы и правила практически вытеснили многие национальные.

А в районах расселения таких малых финно-угорских народов, как манси, ханты и саамы, индустриализация и изменение системы хозяйства и снабжения привели к исчезновению даже самих продуктов, необходимых для создания национальных блюд (например, деликатесных видов красной рыбы — семги, нельмы, белорыбицы и сось-винской сельди; национального мясного сырья — оленины, оленьей крови и оленьего молока; некоторых видов местных растений — жерухи, сараны, водяники, крайне чувствительных к изменению экологической обстановки в связи с превращением ряда районов Севера в нефтедобывающие).

В силу всех этих причин ныне нельзя уже говорить о наличии какой-либо обширной по ассортименту блюд, по своей последовательности и фундаментальности кухне финно-угорских народов, большинство которых до 1917 г. были бесписьменными, а потому не зафиксировали вовремя в письменном виде свой кулинарный национальный репертуар.

Большинство блюд национальных кухонь финно-угорских народов Урала и Зауралья фактически либо не сохранилось, либо получило искаженную трактовку в навыках местного населения и даже в записях приезжавших туда этнографов. Современный кулинарный

репертуар таких народов, как мордва, марийцы, удмурты, коми, если подходить к нему с чисто этнографической, научной точки зрения, содержит крайне мало национального, ибо в своем нынешнем виде искажен многочисленными перекрестными влияниями или прямыми заимствованиями из кухонь соседних народов — русской, татарской, чувашской, башкирской и даже украинской, которая через общественное питание оказывает серьезное «давление» на национальные кухни целого ряда народов нашей страны.

В то же время, хотя в целом, законченном виде национальные кухни финно-угорских народов практически не существуют, почти у каждого из них сохранились одно-два наиболее характерных, излюбленных, просто традиционных, праздничных или ритуальных блюда, переживших века. Эти блюда и составляют как бы ядро национальной кухни финно-угорских народов. Некоторые из них имеют аналоги в кулинарии двух-трех народов, иные представляют собой уникумы, сохранившиеся лишь у одного народа, третьи, наконец, известны и дошли до нас под видом... старинных блюд русской кухни, забытых ныне в национальной русской кулинарии, ибо они исчезли из нее еще в XVII—XVIII вв.

Если собрать воедино все эти разрозненные реликты финно-угорского кулинарного мастерства, если реконструировать некоторые из них, очистив от искажений и наслоений, то в сумме они дадут верное представление о наиболее характерных особенностях финно-угорской кулинарии, так как в далеком прошлом, до разделения утро-финнов на отдельные народности, такие блюда были типичны для них в целом.

Именно этот небольшой по числу названий блюд кулинарный репертуар можно считать единственно достоверным с этнографической точки зрения материалом, дающим представление об особенностях, своеобразии и неповторимом характере финно-угорской кулинарной культуры.

И хотя свод сохранившихся национальных блюд угро-финской народной кухни составлен из «кусочков», «обломков» некогда обширного кулинарного наследства, созданная таким образом мозаика не грешит искусственностью и пестротой, а дает цельное представление об основных принципах кулинарного подхода угро-финнов к композиции блюд, о принципах подбора сырьевого материала, о методах его кулинарной обработки.

Эти принципы и методы были связаны в прошлом с условиями особого хозяйства угро-финнов, с религиозными верованиями, представлениями, обычаями народов, занимающихся рыболовством и охотой на лесного зверя и птицу.

В период своей полной национальной самостоятельности, до христианизации, наложившей узду на многие языческие кулинарные обычаи и приведшей к полному запрету ряда национальных блюд как «поганых», «нечистых», большинство финно-угорских народов вело полукочевой образ жизни.

Они селились по берегам рек, часто перенося свои временные стоянки, за исключением тех, что обосновывались на удобных местах рыбного лова. В верховьях рек финно-угорские племена, как правило, не селились, а нижнее и среднее течение делилось между разными племенами одного и того же народа; одна народность занимала бассейн какой-либо крупной реки со всеми ее притоками. Бассейн других крупных рек заселяли другие народности финно-угров. В пределах «своего» бассейна, — а у таких рек, как Вычегда, Печора, Кама, Вятка, Обь, он достигал нескольких сотен и даже тысяч километров, — перемещение племен шло непрерывно, вернее сезонно. Поэтому расстояние в 300—500 км было привычным для «хода» охотника или рыболова, оно покрывалось летом по течению реки, на лодках, а зимой — по ледоставу на лыжах. Небольшое по численности, редкое население постоянно контролировало огромную территорию и осваивало ее только экстенсивно. Вплоть до XVIII в. у угро-финнов не было огнестрельного оружия и основным хозяйственным правилом на протяжении тысячелетий было поддержание изобилия природы, крайне бережное, щадящее отношение к ней, сохранение непуганым животного мира. Верховья рек оставались неприкосновенными, священными и недоступными. Практически на протяжении трети любой реки от истоков нельзя было ловить рыбу, бить зверя, уничтожать деревья и даже собирать ягоды и грибы. Так веками сохранялись в Заволжье и Предуралье огромные, непроходимые лесные пространства, многие из которых до середины XIX в. оставались нетронутыми.

Ловить рыбу во время нереста или уничтожать детенышей лесной дичи считалось у

язычников угро-финнов тягчайшим преступлением. Ослушников согласно обычаям изгоняли из племени или чаще всего казнили, принося жертвы богам.

Изобилие рыбы и дичи, разнообразие их видового состава нашло отражение в особенностях кулинарии финно-угорских народов. Рыба, разумеется, была основным пищевым сырьем. Но рыбные блюда различались не только

степенью кулинарной обработки той или иной рыбы, тем, что ее ели сырую, мороженую, вяленую, сушеную, кислую (квашеную), соленую или вареную, но и тем, что разные виды рыб обладали разным вкусом и приготовлялись по-разному, разными методами. Кроме того, можно было по-разному использовать их субпродукты — печень, икру, молоки, жир. Отсюда огромное разнообразие блюд из рыбы.

Так, например, в карельской кухне только сигов запекали целиком в пирог, в мансийской кухне только сось-винскую сельдь приготовляли с лесными травами, в мордовской кухне только стерлядь отваривали для ухи живьем, без потрошения, и т. д.

На подбор кулинарного сырья веками влиял и такой фактор, как ограниченность средств лова лесного зверя и птицы. Основными орудиями лова были силки, западни. Поэтому ловили в основном лесную птицу — глухарей, тетеревов, куропаток, а из зверей — зайцев. Крупные звери вроде медведя и даже лося были практически недосяга-емыми, пока не появилось огнестрельное оружие. Медведь и лось поэтому считались священными животными, хозяевами тайги. Они долгое время не подлежали охоте. Национальным мясом у мордвы, марийцев, пермяков была зайчатина. По русским религиозным правилам до XIX в. это мясо считалось нечистым, поэтому угро-финны после насильственного принятия христианства блюда из зайчатины зачастую изготовляли «подпольно», отчего национальная технология их со временем была утрачена.

Мясо и птицу тушили, пекли и варили. Жарили значительно реже, и то в основном в районах, где угро-финны контактировали с татарскими и башкирскими племенами.

Из овощей национальными для финно-угорских народов можно считать редьку и репу, из пряных трав — жеруху, хрен, ложечную траву, лук, сарану, борщевик, лесной хвощ (пермский подвид), крапиву, молодую сныть.

Картофель по-настоящему стал известен восточным Угро-финнам лишь в советское время. Употребление картофеля в их национальных блюдах считается дурным тоном Даже в наше время, ибо видоизменяет вкус этих блюд, придает не свойственный им характер.

В то же время картофель в кухне западных финнов, в карельской и эстонской кухне — абсолютно нормальное национальное явление, поскольку в быт и кулинарию этих народов он вошел в начале XVIII в., даже раньше, чем в России.

По-иному обстоит дело с грибами. Для западных финнов грибы как пищевое сырье практически не существуют. Наоборот, у народов восточной финно-угорской группы грибы — существенный элемент национального пищевого рациона. Их, как правило, отваривают, реже жарят, но охотнее всего солят, квасят и сушат, благо в лесах северо-востока обилие и разнообразие грибов.

Сладкий стол финно-угров относительно скромен: это в основном различные комбинации двух ценных продуктов — лесных ягод и меда. Сахар до революции почти не употреблялся. К национальным кондитерским изделиям можно отнести пироги с тертой сушеной черемухой, со свежей калиной (чевчелень-прякат) и пироги со щавелем, слегка подслащенным сахаром или медом. На основе меда у мордвы и марийцев созданы национальные напитки.

Таким образом, по своему пищевому сырью финно-угорская кухня весьма несложна, здорова, но ныне относительно труднодоступна: красная рыба, икра, зайчатина, оленина, лосина, лесные ягоды — брусника, земляника, черника, клюква, куманика, водяника, морошка; грибы, дичь — глухари, тетерева, куропатки, рябчики; мед, лесные травы.

Особое место в кулинарии финно-угорских народов занимает использование зерна и каш из него. Древнейшие виды зерна — ячмень и полба. Поэтому ячменная каша (перловая) — национальное блюдо карел, а также коми и пермяков. Мордва и марийцы, тесно связанные с народами Нижнего Поволжья, предпочитают пшено, хотя перловка, полба и рожь (черная каша) также долгое время считались основным сырьем для приготовления кашиц — сильно разваренных каш, разжиженных затем водой, маслом или горячим молоком, с добавлением

лесных трав и лука или черемши.

Особенностью использования зерна является также фарширование крутыми кашами (перловой, пшенной, пол-бяной) свиных и бараньих кишок и обжаривание их в сале. В Предуралье начиняют ячменем и полбой бараньи кишки, в Поволжье — пшеном — свиные кишки. К кашам и кашицам по характеру пищевого сырья близки и такие блюда, как мучные кисели — овсяный, гороховый, ржаной. Однако по технологии и виду подачи финно-угорские мучные кисели более походят на супы, хи едят всегда горячими, как супы.

В то же время в некоторых районах Предуралья и Зауралья сохранилось употребление и русских кислых «твердых» киселей — ржаного и овсяного, которые едят как сладкое блюдо, лакомство, холодными, с медово-ягодной подливой. Однако это скорее реликты древнерусской кухни, еще сохранившиеся в глухих уголках Закамья и Заволжья, пережитки занесенной сюда в XVIII—XIX вв. русской старообрядческой кулинарной культуры.

В XV—XVII вв. финно-угорские народы в результате расширившихся контактов с русскими и татарами знакомятся с пшеничной мукой. Однако до XVIII в. мука была привозной, а не местного производства, а значит, расходуется она ограниченно, и это побуждает создавать особые мясо-тестяные блюда, где тестяная часть тщательно дозируется, так, чтобы она не превышала мясную. Именно угро-финнам Предуралья принадлежит такая удачная кулинарная находка (или древнее заимствование из Китая?), как пельмени. Это вкусное праздничное блюдо заимствуют у них в свою очередь татары и русские, и оно переходит в национальные кухни этих народов.

Сама идея комбинации мяса и теста в одном блюде или кулинарном изделии не нова. У всех народов найдется целый ряд национальных блюд, сочетающих зерно (в виде крупы, каши или муки, теста) и мясо (в виде отдельных кусков, молотой или рубленой начинки или соуса). Русские принесли с собой на Урал искусство приготовления пирогов с мясной начинкой. У татар были к этому времени свои мясо-тестяные изделия: отварная конина с лапшой (умачем) и беляши — толстые ватрушки с мясным фаршем сверху. Как в пирогах, так и в беляшах мясо составляло гораздо меньший процент по сравнению с тестом, с мукой. Для русских и татар это было естественно: мука была для них обычным, дешевым сырьем, его не жалели, мясо доставалось труднее. Для уральских пермяков мука, наоборот, была редким товаром — ее приходилось выменивать на меха. Поэтому расходовали ее экономно, делали очень тонкую (толщиной 1 мм) тестяную оболочку для каждого кусочка мясного фарша. Так появились пельняни — «тестяные (или хлебные) уши» (пель — ухо, Нянь — тесто, хлеб), которые русские позднее переименовали в пельмени.

Интересно, что у разных финно-угорских народов этот кулинарный прием — заворачивание мяса в тонкую либо нежную по консистенции оболочку — применяется по-своему, с использованием разного пищевого сырья. Так, в эстонской кухне нежное свиное мясо (поросятину, вырезку), нарезанное небольшими кусочками и предварительно испеченное, обертывают в оболочку из картофельного пюре, панируют и выпекают на противне. Это известные «картули порее» — «картофельные поросята». В мордовской кухне небольшие кусочки сала облепляют тестом и полученные таким образом «галушки» отваривают и обжаривают, получая типично национальное блюдо це-м а р т. Коми-пермяки по такой же схеме готовят пельмени, обертывая в тонкую тестяную оболочку кусочек мясного фарша, а карелы — калакукко — завернутую в ржаное тесто салаку с листиками свиного сала. У марийцев тоже есть пельмени — подкогыльо (с репчатым луком, зайчатиной), но они заимствованы через татар и имеют более грубую тестяную оболочку, а формой напоминают полумесяц.

Но еще более удивляет другой общий для всех фин-но-угорских народов, характерный только для них и редкий в Европе кулинарный композиционный прием, сложившийся, очевидно, в эпоху, когда все народы этой группы были еще неразделенными и в этническом и в географическом отношении. Прием этот состоит в комбинации трех видов мяса (причем в определенной пропорции) в одном блюде или изделии. Говядину, баранину и свинину коми-пермяки соединяют в фарш для пельменей (истинных пермяцких пельняней) в пропорции 45:35:20, а западные финны, отделившиеся от основной ветви утро-финнов 5 тыс. лет тому назад и не имевшие никакого представления о коми-пермяцких пельнянях, делают свое

праздничное блюдо лапскоусси из тех же трех видов мяса в пропорции 45:33:22.

Объяснить подобные совпадения одной лишь кулинар—но-вкусовой целесообразностью невозможно. Почему же тогда такие «вкусные сочетания» мы не находим у ДРУГИХ народов?

Еще более типично для угро-финской кулинарии и не встречается в других национальных кухнях сочетание в одном блюде мяса и рыбы или даже мяса, рыбы и птицы. Так, например, манси варят в одном котле суп-уху из рыбы хариус и рябчиков, а обские ханты кипятят в одном котле оленину, рыбу и куропатку пополам с крапивой. При одном виде этого варева (у него мутный, неприглядный грязно-серо-зелено-коричневый цвет) европейские путешественники приходили в ужас. И наконец, сурская мордва-эрзя тоже используют птицу и рыбу в одном супе, делая и поныне в исключительно торжественных случаях стерляжью шурьбу на курином бульоне. Все эти пищевые комбинации, несмотря на необычность и неприглядный внешний вид, обладают исключительно хорошим вкусом и потому оригинальная кухня финно-угорских народов заслуживает внимания.

Прибалтийские кухни

Прибалтийские кухни — эстонская, латышская и литовская — имеют ряд общих черт, обусловленных сходством природных условий и исторического развития народов Прибалтики.

Прохладное, дождливое лето, суглинисто-песчаные почвы, сосновые, дубовые леса, обширные луга и болота, близость моря, наличие полноводных рек и крупных озер — все это вместе взятое способствовало тому, что основным пищевым сырьем для народов Прибалтики издавна были рожь и ячмень, брюква и капуста, горох и конопля (как менее теплолюбивые и наиболее неприхотливые зерновые и огородные культуры), грибы и лесные ягоды (в основном черника, брусника и клюква), и рыба (салака, балтийская сельдь, снеток, налим и щука).

Обилие неудобных для земледелия, полузаболоченных, полузаросших кустарником и покрытых валунами земель в сочетании с влажным климатом, содействующим быстрому обновлению травостоя, послужило основанием для использования этих земель не под пашни, а под пастбища и создало возможность развития молочного животноводства. С XVIII в. в Прибалтике, почти на 100 лет раньше, чем в России, в культуру был введен картофель и вместе с ним еще более расширилось развитие свиноводства. Картофель наряду со свиным салом и молочными продуктами становится основным продуктом в национальных блюдах народов Прибалтики.

Что же касается влияния исторических условий на формирование прибалтийской кулинарии, то здесь наиболее общим моментом было воздействие немецкой кухни, являвшейся в течение шести веков кухней господствующих классов в Прибалтике. Хотя эстонская, латышская и литовская кухни лишь отчасти восприняли состав блюд немецкой кухни, но зато во многом усвоили ее технологию и общую вкусовую направленность. Отсюда преимущественно отварные, а не жареные, пресные, а не пряные и острые блюда в прибалтийских кухнях, где в качестве приправ чаще всего выступает масло, сливки, молоко, сметана.

Обилие крупяных, картофельных, мучных и других крахмалсодержащих блюд, например киселей, хлебных супов, кондитерских изделий из картофельной муки, а также употребление свиных колбас и использование пива в качестве компонента в ряде блюд — другая общая черта, свойственная всем прибалтийским кухням и также исторически в значительной степени обусловленная воздействием немецкой кулинарии.

В то же время наряду с общими чертами эстонская, латышская и литовская кухни — каждая в отдельности — имеют и свои национальные черты, тесно связанные с особенностями их исторического развития.

Эстонская кухня как кухня финно-угорского народа более близка к финской кухне и в целом более «морская» — в ней рыбные блюда из морской рыбы (салаки) играют гораздо более значительную роль, чем в латышской и тем более в литовской кухнях. Кроме того, эстонская кухня испытала влияние не только немецкой, но и шведской кухни: почти столетие (XVII-XVIII вв.) территория Эстонии принадлежала Швеции.

Латышская кухня , если судить о ней по городской кулинарии, наиболее онемечена, если же судить о ней по крестьянским блюдам, особенно латгальским и курземским, она сохранила наиболее древние, самобытные черты.

Литовская кухня , близкая в своих истоках к древнерусской полоцкой кухне, затем долгое время развивалась совместно с польской и восприняла у нее не только технологические навыки, но и значительный ассортимент блюд, но при этом одновременно обогатила и польскую кухню своими национальными блюдами. Литовская кухня отличается большей близостью к славянским кухням, а не к германским. Она же и наименее «морская» ид всех прибалтийских кухонь, скорее выраженная «лесная», т. е. в большей степени использует дары леса, чем моря; отсюда в литовской кухне большое число блюд из пернатой и особенно красной дичи (кабаньего и лосиного мяса), а также широкое использование меда и ягод.

Все отмеченные общие черты национальных кухонь народов Прибалтики, равно как и наиболее характерные различия между ними, не исчерпывают, разумеется, всех особенностей национальной кулинарии латышей, эстонцев и литовцев, но помогают лучше понять то особое место, которое занимают прибалтийские кухни в ряду разных кулинарных направлений.

Эстонская кухня

Эстонская кухня наиболее полно сохранила до наших дней свои специфические национальные черты, сложившиеся к концу XIX — началу XX в.

Надо сразу же подчеркнуть, что и пищевое сырье, и технология, и композиционные приемы эстонской кухни просты настолько, что их можно было бы рассматривать как упрощенные, если бы в последовательности выдерживания этой простоты не заключалось ее основное своеобразие.

Из пищевого сырья самыми характерными для эстонской кухни являются рыба, молоко, сметана, сливки, постная и беконная свинина, мясные субпродукты, картофель, капуста, горох, брюква, причем молоко и картофель всегда выступают в качестве обязательных компонентов подавляющего большинства блюд, сочетаясь почти со всеми используемыми в эстонской кухне продуктами, в том числе с такими, с какими они не сочетаются ни в одной другой национальной кухне (например, молоко с горохом и рыбой, картофель в качестве компонента кондитерского изделия), при этом соотношения и технология этих необычных сочетаний таковы, что они в конечном итоге дают вкусное блюдо.

Что же касается технологии, то эстонская кухня ярко выраженная «отварная». Овощи, мясо, рыба, яйца, грибы — все это преимущественно варится. Это, конечно, не значит, что в эстонской кухне отсутствуют жареные блюда. Они имеются, но в незначительном количестве, ибо принадлежат к заимствованным. Знает эстонская кухня и процесс обжаривания, но применяется он крайне редко, главным образом как вспомогательный. К тому же обжаривание по-эстонски происходит в молочно-сметанной или молочно-мучной среде (а не на масле) — блюда получаются полужаренными-полуварeными, без характерных признаков жареных продуктов (без запаха масла и внешней жесткой обжаренной корочки).

К этому надо добавить, что отваривание в эстонской кухне ведется только в жидкой среде (другие виды отваривания — на пару, в водяной и паровой бане — не используются). Однако,

меняя среду для отваривания (вода, квас, молоко, молочно-мучная, молочно-сметанная и молочно-яичная смесь) и температуру отваривания (наплитный огонь, печной жар, духовка), а также изменяя время и последовательность закладки отвариваемых продуктов, эстонские кулинары достигли известного разнообразия во вкусе отварной пищи.

Это разнообразие, конечно, весьма относительное, поскольку эстонская кухня крайне слабо и неохотно использует приправы и пряности. Из вкусовых приправ употребляются кроме молока, сливок и сметаны в чистом виде еще так называемый «кастмед» — молочные и молочно-сметанные подливки, которые сопровождают почти каждое эстонское мясное, овощное и рыбное блюдо (в подливку для рыбных блюд вводят тертое рыбное или селедочное филе). Что же касается собственно пряностей, то кроме лука употребляются еще укроп, майоран, тмин как специфические эстонские и изредка петрушка, сельдерей, причем в крайне малых дозах и в строго определенные, конкретные блюда: укроп — в салаку, майоран — в кровяные колбасы, тмин — в творог, петрушка, сельдерей — в мясные супы, да и то далеко не во все. Подавляющее же число блюд приготовляют совершенно без пряных добавок и приправ.

В результате чего достигается своеобразие вкуса эстонских блюд? Прежде всего, в результате отмеченной выше смены среды для отваривания. Затем в результате некоторых необычных сочетаний пищевого сырья (рыба со свиным салом, яблоки с бычьей кровью, горох с молоком); сохранения чистого, без примесей, естественного вкуса пищевого сырья, что обязывает использовать самые свежие, самые качественные продукты; и, наконец, благодаря молочному привкусу, поскольку молоко в том или ином виде присутствует во всех или по крайней мере в большинстве эстонских блюд — от мясных до сладких включительно, будь-то компонент или основа, или же молочная подливка.

Таким образом, вкусовая гамма эстонской кухни весьма ограниченна, но в то же время исключительно цельна и определенна — она выраженно-пресная, ее вкус мягок, нежен, сдержан, естествен, ее основной аромат — молочный, преобладающий даже в рыбных и сладких блюдах.

Прост и состав эстонского стола. Как и у всех прибалтов, у эстонцев заметную роль играют холодный стол, молочные и мясные супы, кашеобразные овоще-зерновые блюда, рыба во всех видах и сытные, содержащие всегда муку, крупы и крахмал, сладкие блюда.

Вместе с тем холодные блюда занимают у эстонцев меньшее место, чем у литовцев и латышей. Эстонский холодный стол не требует в целом той длительной подготовки, в какой нуждаются латышский и особенно литовский с их сложными и дорогими рулетами из мяса, дичи, с их копченостями из домашней птицы, колбасными изделиями и домашними сырами. В эстонский «кюльм лауд» обычно входит черный плотный эстонский хлеб, или с е п п и к (серый хлеб), маринованная килька или сельдь, сельдь со сметаной и картофелем или копченая салака, молоко, простокваша, к а м а, в более сложном и богатом варианте — с ю л ь т (студень), бекон или отварная ветчина, кисло-сладкий ржаной хлеб, л е й в а в а т с к (ржано-картофельный рулет) и опять-таки неизменное молоко или простокваша, а также сливочное масло и крутые яйца.

Из блюд горячего стола, который стал доминировать лишь с начала XX в., немалую роль играют супы, особенно молочные, по числу и разнообразию которых эстонская кухня превосходит другие. Так, имеются молочно-тестяные, молочно-крупяные, молочно-овощные, молочно-рыбные, молочно-грибные, молочно-яичные, молочно-пивные и даже молочно-молочные супы (т. е. из молока и молочных продуктов), причем все они приготовляются из пресного молока в отличие от молочнокислых супов среднеазиатской и закавказских кухонь. В перечисленный ассортимент молочных супов не вошли еще сладкие супы, где молоко также присутствует, но уже не в качестве основы, а лишь одного из компонентов.

Из немолочных супов наиболее распространены картофельные, капустные и гороховые. приготовляемые с небольшим добавлением свиного сала, обычно копченого, а не соленого.

Что же касается собственно мясных супов, то они не оригинальны ни по своей технологии, ни по составу — мясо отваривается в них обычно одним куском, а немясная часть состоит из картофеля, капусты или гороха и какой-либо крупы, чаще всего перловой, с добавлением небольшого количества других овощей — брюквы или моркови. Лук, петрушку кладут не всегда и в весьма умеренных дозах. Вкус и аромат супов создается не сдабривающими их пряностями, а в результате введения в их состав копченого мяса (баранины, ветчины), солонины или копченого сала (бекона). Поэтому в эстонских мясных супах крайне редко используется парное мясо.

Особый характер, эстонских мясных супов проявляется также и в том, что мясная часть состоит не из собственно мяса, а из субпродуктов: само мясо в Эстонии всегда считалось слишком хорошим и дорогостоящим продуктом, чтобы использовать его в супы, и оно всегда предназначалось только для вторых блюд.

Несмотря на то что свинина распространена в эстонской кухне, она сравнительно редко используется в супах как самостоятельный компонент, а чаще всего выступает в виде вкусовой добавки к субпродуктам, например к бараньим, говяжьим, причем лишь в капустные и гороховые супы, да и то в небольших количествах — 200-250 г на блюдо для четырех человек.

Немалое место в рационе занимают мучные изделия и крупяные блюда. К числу первых относятся эстонские национальные виды хлеба из ржаной и ячменной муки с добавлением различных соложеных заквасок или иных продуктов (картофеля, меда), отчего эти хлеба приобретают совершенно особые вкус (привкус) и консистенцию. Таковы кисло-сладкий хлеб, эстонский ржаной из крутого теста, картофельный хлеб, ячменный хлеб, с е п п и к (серый хлеб), лейваватск (ржано-картофельный рулет на конопляном масле), медовый хлеб. К этим видам мучных изделий примыкают и эстонские пироги — п и р у к а д, приготовляемые из ржаного теста и более похожие не на собственно пироги, а скорее на начинки, обернутые сравнительно толстой тестяной оболочкой и выпекаемые в виде овальных караваев или буханок, поскольку начинка составляет три четверти всего изделия. Начинки также довольно значительно отличаются от начинок русских пирогов: например, рыба используется в них со свиным салом, ветчина с ячменной кашей и яйцами, мясо с конопляным семенем в соотношении 1:1.

Из крупяных блюд самыми характерными для эстонской кухни являются так называемые составные или смешанные крупяные, овоще-крупяные и овощные каши, сходные с латышскими путрами, но несколько отличающиеся от них и составом и отсутствием процесса заквашивания и строгим постоянством своих комбинаций. Так, т а н г у п у д е р является смесью овсяной и гречневой крупы, м у л ь г и п у д е р — сочетанием перловки и картофеля, м у л ь г и к а п с а д — перловки и капусты, к а м а — соединением муки, гороха, бобов, ржи, ячменя и овса.

Как и остальные эстонские блюда, смешанные каши варят на пресном молоке или его добавляют после приготовления. А блюда из камы представляют собой просто механическую смесь муки и молока или простокваши без всякой тепловой обработки.

Выше уже упоминалось, что из всех прибалтийских кухонь эстонская является наиболее рыбной. Рыбные блюда составляют в ней не только большую часть по сравнению с мясными и овощными, но и наиболее тщательно и оригинально разработаны. Для их приготовления применяются более сложные технологические приемы, чем для приготовления мясных блюд.

При этом есть различия в использовании рыбы в приморских (северных и западных) и

причудских (восточных) районах Эстонии. Камбалу, салаку, балтийскую сельдь, сырть, угря используют в приморских частях республики. На востоке Эстонии у Чудского озера и во внутренних районах, у Выртсъярва рыбные блюда приготовляют из снетков, ряпушки, ершей, щуки. Как правило, рыбно-молочные и рыбно-овощные супы делают из рыбы с белым, бескостным филе — преимущественно из камбалы, трески, сига. Супы из рыбы с капустой в виде исключения делают со щукой. Обычно же щука, линь, окунь, сельдь, салака идут на вторые блюда, хотя из салаки в приморской Эстонии иногда делают и рыбно-молочные супы. Из снетков, ряпушки, ершей делают супы, предварительно провялив или высушив их, причем из каждой породы в отдельности, не смешивая их. Из этой же мелкой рыбы и из салаки приготовляют, кроме того, запеканки (калаворм), запекая рыбу хотя и в массе в виде пудинга, но целиком. К таким запеканкам добавляют обычно свиное сало и укроп, пересыпая кубиками сала и мелко нарезанным укропом слои рыбы, что придает всему блюду оригинальный вкус.

Немалое место на эстонском столе занимает копченая, вяленая и сушеная рыба. Вяленая и сушеная рыба идет в основном на приготовление супов, копченая отчасти используется для вторых горячих блюд.

Копчению подвергают в основном салаку, леща, сырть, угря. Как правило, в эстонской национальной кухне применяется горячее копчение. Исключение делается для сырти (балтийского рыбца), которую коптят холодным копчением. В некоторых национальных блюдах используется также балтийский лосось (лох) в слегка посоленном виде.

Больше других видов рыб в эстонской кухне употребляются все же салака и килька. Эту рыбу отваривают, используют в различные супы, делают из нее запеканки, томят в горшках, заливая молоком, сметаной или яично-молочной смесью, и даже жарят.

Интересно отметить, что в рыбных блюдах эстонской кухни относительно мало используется лук, являющийся незаменимым компонентом во всякой другой рыбной кулинарии. Это объясняется нелюбовью эстонцев к пряному сырью, нежеланием «обострять» гамму рыбных блюд. Поэтому эстонская кухня нашла иной способ, точнее способы, нейтрализации специфического рыбного запаха. Сюда относится копчение, вяление и сушка рыбы и последующее использование этого, уже нейтрализованного сырья в горячих блюдах. С другой стороны, для непосредственной нейтрализации запаха свежей рыбы применяются молоко, сметана, свиное сало, яичные желтки и белки как своеобразные поглотители (адсорбенты). Пряности же играют незначительную роль. Характерно, что к рыбе чаще добавляют нежный и мягкий как пряность укроп, а не острый лук. Не случайно в Эстонии выращивается полуострый, близкий к сладким сортам ц и т а у с с к и й л у к, гораздо более нежный, чем бессоновский, ростовский и стригуновский, используемые в русских и белорусских рыбных блюдах. Такой лук хорошо сочетается с молоком, не вызывая вкусового диссонанса, и это обязательно следует учитывать, приготовляя рыбно-молочные блюда по эстонской рецептуре.

Таким образом, простота эстонской технологии в данном случае дала возможность получать рыбные блюда с более оригинальным, не избитым вкусом, удачно отражающим общее направление эстонской кулинарии, и внесла существенное разнообразие в международный рыбный стол.

Несколько слов следует сказать об эстонском рыбном супе. Прежде всего его нельзя называть ухой. Жидкие рыбные блюда эстонской кухни являются именно супами, поскольку в отличие от русской ухи в их состав входят крупы и разнообразные овощи (картофель, брюква, репа, морковь, — капуста), а из жидкостей — вода и очень часто молоко, а в случае его отсутствия сметанная подбелка. Кроме того, к рыбным супам всегда подмешивается мука.

По сравнению с рыбными блюдами эстонские мясные блюда не оригинальны. В мясных

вторых блюдах преобладает постная (нежирная. мясная) свинина, довольно широко используется телятина, употребляется также баранина, особенно баранья солонина слегка прикопченная, и значительно реже и меньше — говядина и курятина.

В отличие от литовской кухни эстонская народная кухня почти не знает блюд из гусятины, равно как и дичи (некоторым исключением является зайчатина).

Мясо, предназначенное для второго, отваривают либо в супах, либо просто в небольшом количестве воды, либо в кашицах, а потом подают с гарниром из отдельно отваренных овощей, чаще всего с картофелем или капустой или же с брюквой и морковью. Правда, эстонская кухня использует такой метод медленного отваривания больших кусков мяса (не менее 1-1,5 кг) в небольшом количестве кипятка в чугунной толстостенной посуде, который дает возможность получать мясо с прекрасным, полным вкусом, с естественным ароматом и приятной консистенцией, сочетающей известную плотность с хорошей проваренностью, нежностью и «сдобностью», которой обычно лишено суповое мясо. Такое мясо — по-эстонски «ахьюлиха», т. е. «печное мясо», — варят либо в духовке, либо непосредственно в печи на углях. Оно используется как для вторых блюд, так и в холодном виде обычно с отварным картофелем.

Отварное мясо и отварные овощи, приготовленные отдельно, объединяются в блюдо чаще всего с помощью жидкой молочной подливки. Композиция и состав таких блюд всегда произвольны, поэтому они не имеют собственных названий. В то же время овоще-зерновые блюда, где состав и пропорции строго определены, имеют собственные названия, например, мульгикапсад, мульгипудер. Едва ли полдесятка эстонских мясных блюд названы собственными именами — тухлинотт, киллатухлид, картулипорссимакскастмесс. Однако в них мясо составляет лишь треть объема, остальное приходится на картофель.

К мясным блюдам относятся также сюльтыипальтены, характерные вообще для всех прибалтийских кухонь. Сюльты — это эстонские студни, которые в отличие от русских студней приготовляют не из ножек, а только из голов и хвостов животных (свиных, телячьих, бараньих), причем всегда отдельно из каждого вида мяса (только из поросячьих хвостов, только из свиных голов, только из телячьих голов и т. д.). Они имеют более плотную консистенцию и иной вкус.

В состав эстонских студней входит язык, что еще более повышает их ценность и вкусовые достоинства.

Как и во всякой национальной кухне, в эстонской используется ливер, в основном в супах, за исключением самой ценной части — печени, из которой готовят вторые блюда. Как и телятину, печень можно приготовить быстро, за несколько минут, отваривая ее в сметанно-сливочном соусе. При этом получается полувареное-полужаренное мясо приятной консистенции и вкуса. Поэтому и печень и телятина высоко ценятся в эстонской кулинарии, блюда из них принадлежат к излюбленным.

Овощи в эстонской кухне не используются самостоятельно, если не считать овощных каш — брюквенной, капустной, гороховой, а также единственного овощного блюда — овощей в молочном соусе.

Но даже и эти блюда служат лишь гарнирами к отварному мясу, помогают таким образом разнообразить мясной стол, но не являются самостоятельной подачей.

Зато овощи составляют значительную долю во всех видах супов, в смешанных крупяно-овощных и крупяно-овоще-мясных блюдах, в рыбных запеканках и отчасти в сладких блюдах (например, морковный пирог, ревенная гуща).

Независимо от того отваривают ли овощи целиком или превращают в пюреобразную

массу (что бывает гораздо чаще), их обязательно сдабривают салом, маслом, сметаной и молоком, а также молочной подливкой. Гораздо реже их заправляют луком, укропом, тмином.

На первом месте по употреблению стоит картофель, на втором — капуста и горох, затем брюква и морковь.

Свекла используется редко, главным образом в свекольный салат.

Что же касается сладких блюд, то в их ассортимент входят главным образом хлебные супы, кисели со сливками или молоком, фруктовые гущи преимущественно из ревеня и яблок, а также из клюквенной и брусничной кашиц (сок этих ягод вместе с гущей, с прибавлением небольшого количества сахара или меда и слегка закисший).

Общие для всей Прибалтики мучные сладкие блюда — снежки, сладкие каши со взбитыми сливками — также широко употребляются и в Эстонии.

Большое значение в эстонском десерте приобрел кофе. Однако его, как правило, употребляют вне обеденного стола, в промежутках между основными приемами пищи с кондитерскими изделиями — печеньем и сдобными булочками со взбитыми сливками.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Среди эстонских супов — мясных, овоще-крупяных, мучных, рыбных и молочных — молочные занимают совершенно особое место, поскольку отличаются от супов этого вида в остальных национальных кухнях как по составу входящих в них продуктов, так и по разнообразию видов. Молочные супы следует считать самыми характерными и самыми оригинальными из первых блюд эстонской кухни. Вот почему мы приводим из первых эстонских блюд только молочные супы, причем восемь видов: молочно-крупяные, молочно-тестяные (клецочные), молочно-овощные, молочно-рыбные, молочно-грибные, молочно-яичные, молочно-гороховые и молочно-молочные, т. е. являющиеся соединением молока и других молочных продуктов (молозива, сливок, сметаны). Имеются и промежуточные виды молочных супов — крупяно-овощные молочные, крупяно-тестяные молочные, есть вариации супов с молоком из сухих и свежих овощей — в общей сложности можно насчитать более дюжины молочных супов в эстонской кухне.

При этом технология их чрезвычайно проста. Самые простые и самые распространенные — клецочные супы (климписуппи).

Их получают простым отвариванием клецок в молоке.

Для остальных же видов молочных супов (овощных, крупяных, рыбных) характерно то, что входящие в них компоненты отваривают первоначально в воде, а молоко вводят в эти супы лишь в самом конце приготовления и быстро доводят до кипения.

Такой прием значительно улучшает вкус молочных супов.

По иной технологии готовят молочно-яичные, молочно-пивные и молочно-молочные супы.

Их немолочную часть вначале приготовляют отдельно (взбивают, растирают и т. д.), а затем вливают в горячее или кипящее молоко, непрерывно помешивая. При этом вновь до кипения такие супы не доводят.

МОЛОЧНО-КЛЕЦОЧНЫЙ СУП

2 л молока, 1 ст. ложка сливочного масла, соль и сахар по вкусу.

Клецки приготовляют обычно из манной крупы или пшеничной, ячменной, гречневой

муки, яиц, масла и молока. Иногда в суп с клецками добавляют еще картофель. Наиболее характерные виды клецок эстонской кухни и их пропорции для молочных супов следующие (в расчете на 2 л молока):

I. 1 стакан гречневой муки, 0,5 стакана молока, 2 яйца, 3 ст. ложки сливочного масла.

II. 6 ст. ложек пшеничной муки, 0,5 стакана молока, 3 яйца, 1 ст. ложка сливочного масла.

III. 1 стакан манной крупы, 1 стакан молока, 1 яйцо, 1 ст. ложка пшеничной муки, 1,5 ст. ложки масла.

Перемешать все компоненты, вскипятить молоко и чайной ложечкой опускать в него небольшие клецки.

МОЛОЧНО-КРУПЯНОЙ СУП

0,75 стакана ячневой крупы, 4-5 картофелин, 1,5 л молока, 1 ст. ложка масла, 0,5-0,75 л воды.

Крупу отварить в воде до полуготовности, добавить картофель и варить до готовности, после чего влить молоко, довести до кипения, посолить, сдобрить маслом.

МОЛОЧНО-ОВОЩНОЙ СУП (КАПУСТНЫЙ)

2 л молока, 0,5 л воды, 0,5 кочана капусты, 2-3 моркови, 6-7 картофелин, 1 петрушка (корень), 1 ст. ложка сливочного масла, 1-2 ч. ложки укропа, 1 ст. ложка муки.

Капусту и морковь нарезать кубиками, припустить в воде до полуготовности, посолить, добавить картофель, нарезанный брусочками, и петрушку и отварить до готовности всех овощей.

В холодном молоке развести муку, влить его в почти готовую овощную гущу, довести до кипения, затем заправить маслом, укропом.

МОЛОЧНО-ОВОЩНОЙ СУП (БРЮКВЕННЫЙ)

0,5-0,75 л воды, 2 л молока, 0,5 стакана гречневой или перловой крупы, 1 брюква, 5 картофелин, 2-3 ст. ложки сливочного масла, 2 ч. ложки укропа, 0,5 ч. ложки тмина.

Крупу отварить до полуготовности в воде, добавить нарезанную кубиками брюкву, посолить и, проварив около 10 мин, добавить картофель, тмин и варить до готовности овощей и почти полного выпаривания воды. Затем влить молоко, довести до кипения, добавить масло, укроп.

МОЛОЧНО-РЫБНЫЙ СУП

1,25 л воды, 1 л молока, 1-1,5 кг трески (филе), 1 полулитровая банка очищенного и нарезанного картофеля, 1 луковица, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка мелко нарезанного укропа, 1 корень петрушки.

Рыбу варить в кипятке не более 10 мин, затем вынуть. В отвар положить картофель, мелко нарезанный лук, петрушку, посолить и варить еще 10-15 мин, затем влить молоко, предварительно разведя в нем муку, и продолжать варить, помешивая, до готовности картофеля, после чего положить ранее вынутое рыбное филе, добавить укроп, масло и еще прогреть 2 мин, затем снять с огня, закрыть крышкой и выдержать 3-5 мин.

МОЛОЧНО-ЯИЧНЫЙ СУП

2 л молока, 3 яйца, 0,5 стакана сметаны.

Молоко вскипятить и влить в него яйца со сметаной (предварительно тщательно взбитые до однородной жидкости), все время помешивая, затем посолить и слегка подогреть на очень слабом огне, не доводя до кипения, непрерывно помешивая (яйца не свернутся).

МОЛОЧНО-ГОРОХОВЫЙ СУП

I. 1,5 стакана сухого гороха, 2 л воды, 1 л молока, 4-6 ст. ложек гречневой крупы, 3-4 ст. ложки сливочного масла.

II. 1,5 стакана размоченного гороха, 0,5 стакана гречневой крупы, 0,5-0,75 л воды, 1,5 л молока.

Горох отварить в воде до мягкости вместе с крупой, добавив ее несколько позднее. Затем долить молоко, вскипятить, посолить и помаслить. Вкус у горохового супа каждого варианта свой.

МОЛОЧНО-ГРИБНОЙ СУП

1 л воды или мясного бульона, 2 л молока, 1 полулитровая банка очищенных свежих грибов, 7-8 картофелин, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 луковица, 2 ст. ложки укропа.

Отварить в бульоне картофель, нарезанный ломтиками. Грибы обжарить с луком и маслом почти до готовности и ввести в бульон, проварить 7-10 мин.

Добавить молоко, довести до кипения, посолить, посыпать укропом.

МОЛОЧНО-СЛИВОЧНЫЙ СУП

2 л молока, 0,5 л простокваши, 0,5 стакана сливок, 5 яиц, 3 ст. ложки меда или сахара, соль.

Молоко вскипятить. Яйца перетереть с медом (сахаром), развести их в простокваше. взбить всю смесь и постепенно вливать ее, помешивая, в горячее молоко, затем посолить, влить сливки.

Есть суп горячим.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

МОЛОЧНЫЕ ПОДЛИВКИ К МЯСНЫМ И ОВОЩНЫМ БЛЮДАМ

МОЛОЧНАЯ ПОДЛИВКА

1 стакан овощного (морковно-брюквенного) отвара, 1,5 стакана молока, 1,5 ст. ложки муки (с верхом), 2-3 ст. ложки сливочного масла.

Масло распустить в сотейнике, размешать в нем муку, обжарить ее до светло-желтого цвета и влить постепенно овощной отвар, все время помешивая и доводя до загущения, одновременно постепенно вливать молоко. В конце приготовления посолить.

СМЕТАННАЯ ПОДЛИВКА

2 стакана овощного отвара, 0,5-0,75 стакана сметаны, 1 луковица, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки сливочного масла.

Приготовляется так же, как и молочная подливка. Кипятить около 10 мин. В конце

приготовления к горячему соусу прибавить сметану, которую не нагревать. Лук ввести в мелко нарезанном виде, обжаренным на масле в начале приготовления.

РЫБНЫЕ БЛЮДА

Приводимые ниже рецепты рыбных блюд отобраны таким образом, что они представляют лишь то особенное, чем отличается эстонская рыбная кулинария от рыбной кулинарии других народов.

Во-первых, здесь представлены эстонские сельдяные закуски в маринаде, в сметане и с картофельным салатом, во-вторых, блюда, в которых рыба сочетается со свиным салом (беконом, солониной), в-третьих, блюда, приготовляемые из рыбы в молочно-яичной и молочно-мучной среде, в-четвертых, рыба с корнеплодами и различные виды рыбных запеканок, в-пятых, блюда, в которых вяленая или копченая рыба используется для приготовления вторых горячих блюд.

Не приводятся блюда из отварной и жареной рыбы, рыбные паштеты и заливные, блюда из рыбьей икры (щучьей и лещевой), потому что они имеются и в других национальных кухнях и не являются специфически эстонскими — ни с точки зрения состава входящих в них продуктов, ни с точки зрения технологии.

СИЛЬД КООРЕГА (СЕЛЬДЬ В СМЕТАНЕ)

2-3 слабосоленые сельди, 1-2 луковицы, 0,5 стакана мелко нарезанного укропа, 1 стакан сметаны, 0,25 л молока.

Сельдь полностью очистить и филетировать, разняв на две половины. Вымочить филе в молоке в течение 10-12 ч, затем нарезать кусочками шириной 1-1,5 см и разложить на блюде ровным слоем. Поверх положить тонко нарезанный лук колечками, залить ровным слоем густой сметаны и сверху засыпать нарезанным укропом. К блюду подать горячий отварной картофель.

СИЛЬГУ КАРТУЛИСАЛАТ

250 г филе сельди, 5 картофелин, 1 луковица, 2 ст. ложки зеленого лука, 1 стакан сметаны.

Сельдь филетировать, вымочить в кипяченой холодной воде пополам с молоком, мелко нарезать кубиками.

Так же нарезать отварной картофель, колечками нарезать репчатый лук.

Все перемешать, залить сметаной, посыпать зеленым луком.

СИЛЬГУРУЛЛИД (СЕЛЬДЯНЫЕ РОЛИКИ)

1 кг сельди, 1 крупная луковица.

Для маринада: 2 стакана кипяченой воды, 1 морковь, 2 луковицы, 2 ст. ложки уксуса 3%-ного, 6-8 зерен черного перца, 1 лавровый лист, 2 бутона гвоздики, 3-5 зерен душистого перца, 1 ч. ложка сахарного песка, соль по вкусу.

Приготовить маринад: сварить морковь, нарезанную крупной соломкой, до полуготовности, добавить нарезанный кольцами лук, сахар, пряности и продолжать варить до готовности моркови, затем влить уксус, охладить маринад.

Подготовить селедку: филетировать на две половинки, вымочить их в молоке пополам с водой в течение 5-8 ч, затем обсушить на бумаге и втереть с внутренней (мягкой) стороны в филе истолченный до кашицеобразного состояния лук. Затем свернуть каждое филе катушкой, чтобы натертая луком часть была внутри, и уложить плотно в стеклянную банку, не давая «роликам» развертываться.

Залить «ролики» маринадом. Выдержать 2-3 дня.

СИЛЬГУКАСТЕ (САЛАКОВЫЙ ИЛИ СЕЛЕДОЧНЫЙ СОУС)

Есть два варианта этого соуса: из свежей салаки или селедки и из соленой селедки. Наиболее част первый вариант. Если готовят из селедки, то ее предварительно вымачивают в молоке или смеси молока с водой в течение 10-12 ч.

400 г салаки, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1 луковица, 1,5 стакана молока, 1 стакан густой сметаны, 2-3 ст. ложки мелко нарезанного укропа.

Нарезать рыбу мелкими кусочками. Масло распустить на сковороде, обжарить в нем муку и мелко нарезанный лук, постепенно влить горячее молоко, размешивая, всыпать измельченную рыбу и прокипятить 10 мин, затем влить сметану, слегка подогреть, не доводя до кипения, и затем заправить мелко нарезанным укропом.

СИЛЬГУД ПЕКИКАСТМЕС

500 г салаки, 200-250 г свиного сала, 2 луковицы, 2 ст. ложки муки, 2-2,5 стакана молока, 2 ст. ложки сливок.

Рыбу филетировать, разделив на две половинки. Сало нарезать мелкими кубиками, слегка обжарить (3-4 мин), добавить мелко нарезанный лук, муку, перемешать, доведя муку до золотистого цвета. Затем влить молоко и подогревать до легкого загустения 5-7 мин. В кипящий соус положить филе салаки, прокипятить 7-8 мин, влить сливки, снять с огня, добавить укроп.

КАЛАПИРУКАТ (РЫБНЫЕ ЗАПЕКАНКИ В ТЕСТЕ)

Для теста: 500 г ржаной муки, 0,25 л воды, 30 г дрожжей, 2 ч. ложки тмина.

Для начинок: 500 г рыбного филе и 100 г копченого свиного сала или 500 г рыбного филе (салака) и 100 г соленого свиного сала.

Приготовить тесто: замесить, дать подойти, раскатать в пласт толщиной 1 см. Заложить начинку несколькими слоями: рыбное филе и тонкие пласты сала, а салаку заложить вперемешку с мелкими кубиками сала, не разрезая филе. Защипать в виде небольшой овальной буханки, обмазать ее сверху холодным молоком, выпечь на слабом огне в печи или духовке в течение 30-45 мин или даже 1 ч (духовка должна быть предварительно хорошо нагрета).

* С копченым салом сочетается только мясо речной рыбы.

ХАУТАГУЛ КАЛА (ТУШЕНАЯ РЫБА)

400 г вяленой рыбы или снетков (сушеных), 300 г свиной солонины, 1 морковь, 1 брюква, 500 г картофеля, 1 луковица, 1-1,5 л воды, 1,5 ст. ложки муки.

Рыбу разделать, освободив от костей, и замочить на 30 мин. Снетки только замочить на 15 мин. Солонину сварить, добавить измельченную подготовленную рыбу, лук и все остальные овощи, а через 15 мин варки — картофель и варить до полной готовности всех продуктов и уваривания бульона до 0,5 л. В конце варки развести в оставшемся бульоне муку, перемешать получившийся соус с остальными продуктами и проварить их еще 3-5 мин. (Должно остаться менее 1 стакана жидкости-подливки).

ХАУТАТУД РЯЙМЕД (ТУШЕНАЯ САЛАКА)

1 кг мелкой салаки, 1 стакан мелко нарезанного зеленого лука, 0,5 стакана укропа, 1

стакан молока, 0,5 ст. ложки муки, 3 ст. ложки масла.

Салаку вычистить, обрезать головы и хвосты, положить слоями в смазанную маслом глубокую сковороду или невысокую кастрюлю, пересыпать луком и укропом, залить молоком, предварительно разведя в нем муку, сверху положить масло, закрыть крышкой и выпекать 30-40 мин в духовке. На гарнир подать отварной картофель.

КИЛУВОРМ

500 г свежей кильки (или мелкой салаки), 50 г сливочного масла, 2 луковицы, 0,5 ч. ложки черного перца.

Освобожденную от голов и хвостов потрошеную кильку заложить слоями вперемешку с луком в смазанную маслом невысокую кастрюлю, поперчить, посолить, плотно закрыть крышкой и затем запечь В духовке В течение 20 мин.

СИЛЬГУ ВОРМ

500 г свежей салаки, 500 г копченой салаки, 500 г сельди, вымоченной в молоке, 500 г картофеля, 1 стакан мелко нарезанного зеленого лука, 100 г сливочного масла, 0,5 стакана мелко нарезанного укропа, 2 яйца, 1-1,5 л молока.

Рыбу всех сортов филетировать. Отварить картофельное пюре или нарезать сырой картофель мелкой соломкой. Форму смазать маслом и положить в нее слоями лук, картофель (или пюре), рыбное филе разных сортов, причем нижний и верхний слои должны быть картофельными.

Яйца взбить с молоком, посолить и залить этой смесью рыбу с картофелем.

Сверху положить масло и запечь (не закрывая крышкой) на умеренном огне в духовке.

Это блюдо можно делать только из свежей или только из копченой салаки (но не из соленой сельди).

МЯСНЫЕ БЛЮДА

Ниже приводится несколько эстонских мясных или, точнее, мясо-овощных блюд, все компоненты которых приготовляются одновременно (в отличие от блюд, для которых мясо и овощи отваривают раздельно, а затем соединяют подливкой в одно блюдо).

ТУХЛИНОТТ

1 кг картофеля, 300 г мяса, 3 ст. ложки муки, 1 луковица, 3 ст. ложки укропа, 0,5 ч. ложки майорана.

Мясо нарезать небольшими кусочками, слегка отбить и варить вместе с картофелем и мелко нарезанным луком на слабом огне в небольшом количестве воды до мягкости, затем ввести муку и варить до консистенции кашицы, заправить ее майораном, укропом, посолить.

КИЛЛАТУХЛИД

2-3 ломтя постной свинины величиной с антрекот, 10 картофелин, 1 стакан сметаны.

Свинину отварить в слегка подсоленном кипятке в течение 20-30 мин, воду слить.

Мясо залить сметаной, засыпать нарезанным кубиками картофелем, долить немного воды (0,5-0,75 стакана) и тушить до готовности, посолить. Никаких пряностей, даже лука. в киллатухлид не прибавляют.

КАРТУЛИПОРСС («КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПОРОСЯТА»)

500 г постной свинины, 1-1,5 кг сваренного картофельного пюре, 2 яйца, 1 стакан сметаны, 0,75 стакана молока, 2-3 ст. ложки ржаной или пшеничной муки и манной крупы, 1 ст. ложка сливочного масла.

Свинину нарезать квадратами (3х6 см) толщиной 1 см, обжарить на сковороде почти до полной готовности. Из отварного картофеля. молока, части сметаны, муки и 1 яйца приготовить эластичное пюре, обернуть (облепить) этим пюре каждый кусочек свинины, обмазать получившийся колобок взбитым яйцом, обвалять в муке или манной крупе, разложить на смазанный маслом противень и выпечь в духовке. Готовые колобки — картулипорсс (картофельные поросята) полить сметаной.

МАКСКАСТМЕС

500 г печенки, 2 ст. ложки масла, 1 луковица, 1,5 ст. ложки муки, 2 стакана молока, 0.5 стакана сметаны.

Печенку вымочить в течение 2-3 ч в холодной воде, затем ошпарить кипятком, снять

пленку, вырезать желчные протоки, измельчить на ровные кубики, обвалять в муке и обжарить на масле с луком. Остальную муку развести в молоке, залить печенку, посолить и тушить всю смесь до готовности 5-7 мин. Влить сметану и слегка прогреть 1-2 мин, не доводя до кипения.

АХЬЮЛИХА

2 кг говядины или свинины, 1 л воды, 1 луковица, 1 морковь, 0,5 ч. ложки соли.

Мясо хорошо обмыть, но не снимать пленок и жира, а одним куском положить с овощами в толстостенную чугунную посуду (чугунок, гусятницу, казан), залить кипятком, очень плотно закрыть и поставить в вытопленную печь на угли и горячую золу. Выпекать (варить) 2-3 ч. При варке в духовке необходимо налить больше воды (1,5 л) и варить 3 ч на сильном огне.

К готовому мясу подать отварные овощи или овощи в молоке.

ОВОЩНЫЕ И ОВОЩЕ-ЗЕРНОВЫЕ БЛЮДА

КААЛИКАПУДЕР (БРЮКВЕННАЯ КАША)

2 брюквы, 1-2 луковицы, 1,5 стакана молока, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка масла.

Отварить брюкву в воде, сделать из нее пюре, добавить в него обжаренный в масле лук, посолить, залить молоком и подогреть, помешивая, в течение 5-7 мин.

КААЛИКАКАРТУЛИПУДЕР (БРЮКВЕННО-КАРТОФЕЛЬНАЯ КАША)

1 брюква, 8 картофелин, 2 луковицы, 2 ст. ложки масла, 2 стакана молока.

Готовят так же, как брюквенную кашу.

КАПСАПУДЕР (КАПУСТНАЯ КАША)

1 кочан капусты (около 1 кг), 3 ст. ложки ячневой крупы, 2 стакана молока, 100 г свиного сала (внутреннего).

Капусту нарезать, засыпать крупой и потушить в небольшом количестве воды. Когда крупа наполовину сварится и вода почти выпарится, долить молоко, положить сало, посолить. Тушить до разваривания всех продуктов, перемешать.

КЕЁГИВИЛИ ПИИМАКАСТМЕС (ОВОЩНО-МОЛОЧНАЯ СМЕСЬ)

1 кг картофеля, 4 моркови, 1 брюква, 2 л молока, 2 ч. ложки муки, 1 ст. ложка сливочного масла.

Овощи нарезать крупными кубиками и припустить почти до готовности так, чтобы вода совсем выпарилась. В молоке развести муку, залить им овощи, прокипятить 5-10 мин, посолить, размешать с маслом.

КААЛИКАКРУУБИПУДЕР (БРЮКВЕННО-КРУПЯНАЯ КАША)

0,5 стакана гречневой крупы, 2 ст. ложки ячневой крупы (перловой), 1 брюква, 2,5 стакана молока, 2-3 ст. ложки масла.

Отварить крупы до полуготовности в воде, добавить мелко нарезанную брюкву, доварить крупы до выпаривания воды, добавить молоко, соль, варить всю массу до мягкости, после чего заправить ее маслом.

ХЕРНЕКАРТУЛИПУДЕР (ГОРОХОВО-КАРТОФЕЛЬНАЯ КАША)

2 стакана гороха, 5 картофелин, 150 г сала свиного копченого или бекона, 0.5 л молока или сливок.

Горох отварить до мягкости в воде, добавить картофель, мелко нарезанное сало и продолжать варить до готовности и полного выпаривания воды. Затем добавить молоко, посолить, перетереть все в однородную массу.

ХЕРНЕТАТРАПУДЕР (ГОРОХОВО-ГРЕЧИШНАЯ КАША)

1 стакан гороха, 0,75 стакана гречневой крупы, 4 картофелины, 100 г сливочного масла, 50 г свиного сала (нутряного), 0,5 л молока, 1 луковица.

Горох отварить до полуготовности, добавить картофель, крупу и, не перемешивая, продолжать варить до готовности всех продуктов. Затем посолить, влить молоко, перетереть все в однородную массу, добавить мелко нарезанный лук, обжаренный на сале, и растопленное сливочное масло.

МУЛЬГИ ПУДЕР

1 кг очищенного картофеля, 1 л воды, 0,75 стакана перловой крупы, 2 луковицы, 100 г свиного сала, соль, молоко, сметана, простокваша по вкусу.

Картофель отварить до полуготовности, засыпать крупой (ни в коем случае не перемешивать!) и варить на слабом огне до готовности. Добавить обжаренный на масле или сале мелко нарезанный лук, забелить молоком или сметаной.

МУЛЬГИ КАПСАД

1 кг квашеной капусты, 500 г бекона или жирной свинины, 0,5 стакана перловой крупы,

1-2 луковицы, 1 ч. ложка сахара.

Мясо нарезать крупными кусками, положить на дно толстостенного чугунного котелка, поверх заложить капусту, засыпать крупу (не перемешивая!), залить водой, чтобы она покрывала продукты на 0,5 см, и поставить в духовку или в печь на умеренный огонь на 3-5 ч до полного выпаривания воды.

После готовности добавить мелко нарезанный лук, обжаренный на сале, посолить, подсластить.

КАМА

Кама — комбинированное толокно. Его приготовляют из муки, смолотой из предварительно обжаренных семян ржи, овса, ячменя, гороха, черных бобов, взятых в равных долях. Кама как продукт характерна только для эстонской кухни. Это один из древнейших эстонских пищевых продуктов, не потерявший популярности и ныне. Кама выпускается пищевой промышленностью Эстонии, входит в состав ряда блюд. Но наиболее частое и традиционное применение камы — это ее механическое смешивание со свежим молоком или простоквашей, сливками в кашицу — камакёрт, которая при подслащивании медом служит сладким блюдом, а при подсаливании играет роль закуски. При иной пропорции камы с молочными продуктами из нее делают бабашки размером с клецки, которые едят сырыми.

КАМАКЁРТ

0,5 л молока или простокваши, 0,5 стакана камы, 2 ст. ложки меда.

Все продукты соединить.

КАМАКЯКИД

0,5 стакана сметаны, 0,5 стакана камы, 1 ст. ложка меда.

Все продукты соединить, сформовать небольшие клецки, обвалять их в смеси сухой камы и сахарной пудры, дать слегка подсохнуть и есть, запивая молоком.

Латышская кухня

Латышская кухня на протяжении многих столетий испытывала влияние других национальных кухонь. Территория Латвии длительное время входила в состав различных государств. Это, естественно, не могло не способствовать некоторому влиянию на латышскую кухню кулинарии других народов.

Так, в Северной Латвии, Видземе, объединенной с Южной Эстонией в Лифляндию, было заметно влияние эстонской молочной кухни, в Западной Латвии, Курземе (Курляндии), долгое время входившей в состав немецких земель, а затем существовавшей как самостоятельное государство, господствующим было немецкое влияние, которое проявилось в пристрастии к копченому мясу и салу. Наконец, Восточная Латвия — Латгалия (Ифлянты), входившая с состав славянских земель, испытывала всегда сильное воздействие литовской и белорусской кухонь.

И все же в латышской кухне можно выделить общие для большинства латышского народа блюда, которые и составляют, так сказать, основу латышской национальной кулинарии. Сюда относятся блюда холодного стола, путры, кисломолочные изделия и в первую очередь домашние сыры (типа бакштейн и так называемые яичные). В этом перечне отсутствуют супы, сладкие блюда, не выделены горячие вторые.

Действительно, супы не получили самостоятельного развития в латышской кухне. Они либо аналогичны эстонским — молочные, либо похожи на немецкие — картофельные и крупяные, либо ближе стоят к литовским — капустно-свекольные. По этой причине первые блюда латышской кухни не включены в рецептурную часть.

Что же касается классических национальных вторых горячих блюд, то они ограничиваются в основном п у т р а м и. Путры — это овоще-зерновые кашицы с добавлением сала, копченого мяса или рыбы, а также кисломолочных продуктов (подробное описание путр дано в рецептурной части).

В латышской кухне в отличие от эстонской, использующей в основном свежее молоко и сливки, широко применяются и отдельно и в составе горячих блюд кисломолочные продукты — простокваша (скабс пиенс), сыворотка, сметана, творог и кисловатые сыры. Ей свойственны также закисление зернового сырья, его соложение или сбраживание: отсюда в латышской кухне — кислые овсяные и гороховые кисели, которые подквашиваются еще простоквашей или прибавлением к овсяной гуще кислого брусничного сока. Такое старинное блюдо носит название п у т е л ь с.

Однако применение этих подлинно национальных латышских блюд в современной кухне ограничено.

Их место уже сравнительно давно заняли блюда, заимствованные из немецкой кухни, особенно это касается мясного и рыбного стола.

Дело в том, что мясной горячий стол до конца XIX в. был крайне слабо разработан в крестьянской кухне, ограничивался, как и у эстонцев, блюдами из отварных субпродуктов, которые впоследствии в начале XX в. получили некоторую дальнейшую разработку, пополнились подходящими к ним национальными гарнирами (см. в рецептурной части, например, к и д а с — рубцы). Остальные же мясные блюда — жареные и отварные колбасы, котлеты, клопсы (отбивное мясо) — были заимствованы из немецкой кухни и не приобрели национальных латышских черт. Как и эстонцы, латыши стали использовать не столько свежее, сколько копченое мясо и сало. На этой основе и были созданы простые супы с горохом или свеклой и копченым мясом или же просто копченое мясо (вариант — домашние колбасы) с отварными овощами или путрой. Таким образом, горячие блюда не получили оригинального развития в латышской кухне.

Латышский стол фактически на две трети состоит из холодных блюд — свекольного салата, мясной и рыбной закусок, яиц, сыров, творога и простокваши.

Холодный стол латышской кухни формировался под влиянием различных факторов. Прежде всего под влиянием условий крестьянского (в основном батрацкого) хозяйства и быта, когда, во-первых, батрак получал свое жалованье у помещика натуральными продуктами (рожь, солод, картофель, сало, яйца, сельдь) и когда, во-вторых, ранние полевые работы (от солнца до солнца) и в связи с ними отсутствие времени для приготовления пищи, а также ее ограниченный, раз и навсегда определенный ассортимент заставляли латышского крестьянина ограничиваться в будни той холодной готовой едой, которую давало натуральное хозяйство — хлебом, простоквашей из снятого молока или сывороткой (жир снимался на мызе для изготовления масла, сметаны, цельное молоко шло на творог и сыры), а в праздники — яйцами, куском сала, домашним сыром и селедкой.

Выработавшаяся таким образом привычка к холодному столу, по крайней мере в завтрак и в дневное время (ужин почти всегда был горячим — с путрой), получила впоследствии развитие у зажиточного крестьянства и городского бюргерства под влиянием шведской и

немецкой кухонь с их чрезвычайно развитым и богатым холодным столом (Sm``orgasbordet, Kalte Tafeln, Feinkost), в ассортимент которого уже в XVIII в. и даже ранее входили сложные по составу разнообразные колбасные изделия, зельцы, ветчины (вестфальский окорок), рулеты, паштеты.

Это направление все более закреплялось в латышской кухне по мере роста благосостояния латышской национальной буржуазии и стало основным к концу XIX в., когда закусочный стол под влиянием русской кухни пополнился еще и рыбными изделиями как из соленой, так и копченой рыбы, а также овощными закусками — салатами и особыми овощными запеканками в тесте, приготовляемыми по типу мясных рулетов. Такие овощные капустники и морковники получили распространение и в народе, поскольку были вполне доступны к этому времени и бедняцкой среде. До вхождения Латвии в состав России (начало XVIII в.) крестьяне и батраки не знали огородничества.

Многие овощи вообще не были известны в Латвии, например огурцы, которые первоначально назывались там «русским яблоком».

Летом во время полевых работ ели до 5-6 раз в сутки, ибо каждый раз ограничивались хлебом, простоквашей, холодной овощной закуской с небольшим добавлением крутых яиц и сала или селедки.

К началу XX в. латышский холодный стол, вобрав в себя и частично переработав в своем духе шведский и немецкий стол, стал более разнообразным и интересным. Он обогатился такими блюдами, как мясные и мясо-яичные паштеты, запеченные в тесте (см. «заячий сыр»), соленая сельдь и томленая в яично-молочной среде рыба в сочетании с колбасными изделиями, разнообразными холодными овощными закусками — салатами и запеканками в тесте. К этому перечню надо еще добавить значительную часть сладких холодных блюд немецкой кухни — хлебные супы, фруктовые гущи на крахмале, кисели, пивные супы, снежки, шарлотки и т. п.

Наряду и в сочетании с кисломолочными продуктами, особенно с сырами, такой холодный стол становился разнообразным и в какой-то мере, конечно, компенсировал по-существу отсутствие национального горячего стола.

Вкусовую гамму латышской кухни определяют, как уже говорилось, кисломолочные (простокваша, сметана, творог, домашние сыры) и копченые продукты. Чрезвычайно характерно для нее также широкое использование яиц и притом в весьма значительных количествах в качестве компонентов всех холодных закусок, в мясо-яичных паштетах, в рыбных блюдах, в овощных запеканках, в сырах (яичные сыры, где творог варится вместе со взбитыми яйцами) и в сладких блюдах (например, в яичных кашах и в чисто яичных блюдах типа гоголь-моголь).

Холодный стол определил и гораздо менее пресный, чем в эстонской кухне, состав пищи. Латышской кулинарии свойственно широкое использование соленой и маринованной сельди и копченой рыбы (угря, салаки), а также лука, который в натуральном виде входит в набор холодного стола (луковица или зеленое перо). В Восточной Латвии в молочные блюда обязательно добавляют тмин по примеру литовской кухни. Сало, копченое мясо, холодные мясные закуски вызвали употребление горчицы. Таким образом, вкусовую гамму латышской кухни можно считать умеренно кисловато-солоноватой.

Недостаток жидких горячих блюд в рационе в какой-то степени компенсируется значительным употреблением кофе.

Что же касается кондитерских изделий латышской кухни, то они заимствованы из немецкой и переработаны. Популярностью пользуются в Латвии бисквиты и песочные

пирожные, в то время как в эстонской кухне преобладает молочно— и масляно-сдобное тесто, а не яично-сдобное.

РЫБНЫЕ БЛЮДА

СИЛЬКУМАЙЗЕС

3 селедки, 4 сосиски, 6 крутых яиц, 2 ст. ложки конопляного (оливкового) масла, 1 ст. ложка сухой горчицы (порошка), 1 ст. ложка свежего укропа, черный хлеб (около 1 кг), сливочное масло.

Сельдь филетировать, замочить на 8-10 ч в молоке, мелко нарезать, перемешать с рублеными крутыми яйцами, оливковым маслом, горчичным порошком, укропом в однородную массу. Черный хлеб нарезать ровными ломтями толщиной 1,5 см, подсушить в духовке, намазать, не давая остыть, сливочным маслом, положить толстый слой (1-1,5 см) селедочно-яичной массы и прикрыть ее тонкими полосками сосисок, нарезанных вдоль. (Из одной сосиски должно выйти 3 полоски).

ЛИДАКА-УН-ОЛА

1 щука (0,75-1 кг), 4 яйца, 1-1,5 стакана молока или простокваши, 1 луковица, 1 ст. ложка зелени петрушки, 1-2 ст. ложки муки.

Щуку разделать, удалить голову и хвост, тушку выпотрошить и натереть снаружи и изнутри солью с рубленой зеленью петрушки, затем обвалять в муке и дать полежать 30-45 мин. После этого освободить от костей. В глиняный горшок на 1-1,5 л сложить филе щуки, пересыпав его мелко рубленным луком, и залить хорошо взбитой яично-молочной смесью. Поставить в печь или духовку на 30-40 мин, хорошо закрыв.

Подавать с отварным картофелем и кислым молоком или сметаной.

МЯСНЫЕ БЛЮДА

«ЗАЯЧИЙ СЫР»

1 заяц или кролик, 100 г свиного сала, 9 яиц, 100 г творога (или латвийского сыра), 100 г сливочного масла, 10-15 белых сухих грибов, 1 ст. ложка тмина, 3 ч. ложки порошка, сухого майорана, 2 ст. ложки сухого укропа. Для теста: 1-1,25 стакана муки, 2 яйца, 0,5 стакана сметаны, 1 ст. ложка сливочного масла.

Подготовка мяса. Зайца очистить от пленки, нашпиговать салом, зажарить на противне в духовке до полуготовности (примерно 1 ч), затем нарезать на несколько кусков, сложить в кастрюлю, перемешать с кубиками свиного сала, долить 2 стаканами кипятка и тушить на медленном огне до выпаривания воды и полной мягкости мяса. Затем отделить кости, истолочь их, положить в кастрюлю, долить воды и тушить (разваривать) до полной мягкости и выпаривания воды. Мясо и разваренные кости пропустить дважды через мясорубку, протереть сквозь сито.

Подготовка немясной части. Из 5 яиц зажарить яичницу и пропустить ее вместе с творогом через мясорубку. Добавить к этой массе порошок сухих грибов, пряности, масло, перетереть всё в эластичную массу, пропустить сквозь сито.

Приготовление фарша. Мясную и немясную части перемешать, вбить туда сырые яйца, тщательно вымешать до получения однородной массы.

Выпечка «заячьего сыра». Замесить тесто, раскатать его в пласт толщиной 3 мм, обернуть им начинку-фарш в виде буханки хлеба и запечь в духовке. Запечь фарш можно и в кастрюле, обмазанной маслом, но в этом случае «заячий сыр» будет менее вкусным.

КИДАС

1 кг рубцов, 500 г мясной свинины, 100 г копченого сала, 2 луковицы, 1 морковь, 1 петрушка, 3 ч. ложки майорана.

Для гарнира: 0,5 кочана капусты, 2-3 яйца, 50 г сала, 3 ст. ложки перловой или гречневой крупы, 4 картофелины, 1 луковица, 1 ч. ложка тмина.

Приготовление рубцов. Рубцы вычистить, промыть несколько раз и отварить целиком в течение 5-6 ч, затем вновь вычистить, выскоблить, нарезать лапшой. Свинину нарезать крупными кусками, сало — кубиками, слегка обжарить их с луком и сложить все в кастрюлю, переложив мясо рубцами, нарезанными морковью и петрушкой. Варить до полной мягкости мяса в течение 2 ч на умеренном огне.

Приготовление гарнира. Капусту потушить с салом до полуготовности, всыпать крупу, когда вытопится достаточное количество капустного сока и жира (чтобы не доливать воды), и варить до готовности крупы. Затем добавить отварной картофель, приготовленный отдельно, взбитые яйца, все перемешать в однородное пюре.

Иногда из этого пюре скатывают шарики величиной с голубиное яйцо, обваливают их в муке и слегка обжаривают в масле или сале.

Шариками-тефтелями гарнируют рубцы.

ПУТРЫ

Путра — одно из древнейших национальных латышских блюд, имеющих несколько разновидностей. Часто слово «путра» переводится на русский язык как «каша». Это неверно. Как известно, каши, классические образцы которых мы находим в русской кухне, представляют собой какой-либо один вид зерна, сваренный в воде до разной степени рыхлости и сдобренный маслом или иным видом жира. Путры же являются сочетанием нескольких видов пищевого сырья, среди которых зерно не всегда составляет главную, непременную часть. Обязательным компонентом путры является молоко и другие молочные продукты (простокваша, сметана, творог). Доля молока и молочных продуктов в путрах весьма велика, их вес примерно вдвое больше веса всех остальных компонентов, вместе взятых.

Другими компонентами должны быть зерно, картофель, овощи, а также могут быть рыба, мясо или иные продукты (свинина, ветчина и т. п.). Наконец, путры коренным образом отличаются от каш технологией, которая в данном случае включает процесс созревания, т. е. легкого брожения, закисания в течение нескольких часов. Технологической особенностью является также и то, что каждый из компонентов путры доводится вначале до пюреобразного состояния отдельно, а затем все они смешиваются.

Ниже приводятся два вида латышской путры — старинная вецс — путра (с рыбой) и наиболее распространенная ныне скаба путра (с ячневой крупой). По типу ее можно приготовить картофельную путру, в которую обязательно помимо молока и сметаны добавляют творог, и гороховую путру, которую готовят без сметаны, но с молоком, творогом и салом.

ВЕЦС-ПУТРА

1 стакан ячневой или перловой крупы, 500 г картофеля, 500 г трески или другой простой рыбы, 1,5 л молока, 1-1,5 стакана свежего кислого творога, 1 стакан сметаны или простокваши, 1-2 луковицы, зеленый лук, укроп.

1. Перловую крупу отварить в воде до мягкости. Ячневую крупу отварить лишь слегка, наполовину, не доводя до разбухания, или дважды-трижды залить кипятком, дать набухнуть, воду слить, затем доварить крупу на 0,5 л молока до полного разваривания.

2. Отварить картофель в мундире, очистить, размять в пюре, развести молоком.

3. Отварить рыбу в небольшом количестве воды (2 стакана) с мелко нарезанным луком.

Отделить от костей, размять или пропустить через мясорубку, смешать с небольшим количеством процеженного бульона (около 0,5 стакана) в жиденькую кашицу.

4. Соединить кашу, пюре и рыбную кашицу вместе, равномерно перемешать, добавить творог, растертый со сметаной или простоквашей, и, если будет густовато, добавить оставшийся рыбный отвар и поставить в холодильник на сутки, в течение которых путра созреет и приобретет характерный для нее вкус.

5. Непосредственно перед подачей посыпать вецс-путру рубленым свежим укропом и зеленым луком.

Солить вецс-путру не следует.

СКАБАПУТРА

0,5 стакана ячневой крупы, 0,5 л воды, 2 стакана молока, 1 стакан простокваши, 0,5 стакана сметаны.

Ячневую крупу разварить до мягкости, растереть, взбить в суфле, смешать со сметаной и слегка подогреть, положить в горячую кашу простоквашу ложками, стараясь не взбалтывать ее, чтобы заварились комки, затем налить сырое молоко и дать путре прокиснуть. Солить не надо. Подавать с отварным картофелем.

ОВОЩНО-ТЕСТЯНЫЕ БЛЮДА

КАПОСТУ ЭДЕЙС (КАПУСТНИК)

1 кочан капусты, 2-3 луковицы, 4 яйца, 1 ст. ложка тмина, 50 г бекона.

Для теста: 1 стакан муки, 1 яйцо, 1 ст. ложка масла, 0,5-0,75 стакана молока.

1. Замесить тесто, дать ему выстояться 10-15 мин под крышкой, затем раскатать в пласт толщиной 3 мм.

2. Капусту нашинковать, потушить (без воды) с тмином в кастрюле, прибавив 25 г мелко нарезанного бекона, посолить. На остальном беконе обжарить мелко нарезанный лук, затем прибавить предварительно потушенную капусту, слегка обжарить. Половину яиц сварить вкрутую, нашинковать, смешать с капустно-луковым фаршем, остальные яйца взбить и облить этой смесью капустно-луковый фарш; сформовать из приготовленного фарша толстую «колбасу».

3. Капустную «колбасу» завернуть в пласт теста, наглухо защипать, обернуть в марлю, опустить в подсоленный крутой кипяток, проварить 5-7 мин.

Затем вынуть, обмазать взбитым яйцом и заколеровать в течение 3-5 мин в духовке на сильном огне.

БУРКАНУ ПАРДЕВЕЙС (МОРКОВНИК)

4 средних моркови, 0,5 стакана сметаны, 0,5 стакана сахарного песку, 2 яйца, 3 ст. ложки муки, 3 ч. ложки сухой лимонной цедры.

Для теста: 1,5-1 стакан муки, 75 г сливочного масла, 3 ст. ложки сахарного песка, 0,5 стакана сметаны, 15-20 г дрожжей, 1 яйцо.

Морковь отварить или испечь в духовке, затем мелко нашинковать, перемешать с сахаром, сметаной и мелко рубленным крутым яйцом и цедрой.

Дать приготовленной массе немного постоять, чтобы впитались сахар и сметана. Затем влить в массу взбитое сырое яйцо, перемешать и начинять ею тесто.

Дрожжи развести в сметане и смешать их с сахаром.

Замесить тесто, прибавить взбитое яйцо и масло.

Если тесто окажется крутым — добавить 1-2 ст. ложки молока, дать подойти.

Разделать на небольшие лепешки величиной с блюдце, начинить морковной массой, как открытые ватрушки.

Выпечь на листе, смазанном маслом, в духовке.

МОЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

ЯНЮ-СИЕРИНЬШ

1 кг домашнего творога (обязательно кислого, из снятого молока), 5 л молока, 0,5 л простокваши, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 100 г сметаны, 2-2,5 ст. ложки тмина.

1. Молоко нагреть до 95°С на медленном огне, но не доводить до кипения.
2. Творог перемешать с простоквашей, пропустить через мясорубку и ввести его в разрыхленном виде в молоко, продолжая медленно подогревать до тех пор, пока молоко не свернется.
3. После свертывания молока отделить сыворотку от творожной массы, выложить эту массу в салфетку, не допуская остывания, и быстро отжать оставшуюся сыворотку.
4. Теплую массу переложить в металлическую кастрюлю с предварительно растопленным горячим сливочным маслом, добавить соль, тмин и постепенно ввести заранее приготовленную яично-сметанную смесь, все время размешивая и постепенно нагревая до получения однородной массы.
5. Готовый сыр выложить во влажную полотняную салфетку, положить под груз, придав форму круга.

ТМИННЫЕ СЫРКИ

1 кг творога, 0,5 стакана сметаны, 1 ст. ложка тмина.

Творог пропустить через мясорубку, перемешать с остальными компонентами, затем разделать на конусообразные сырки по 100 г, обернуть их пергаментной бумагой. Когда сырки покроются прозрачным слоем плесени, бумагу снять, дать сыркам обсохнуть. При большем высушивании сырков их натирают на терке.

МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

ШПЕККУХЕНЫ

4 стакана муки, 1 стакан теплого молока, 1 яйцо, 40 г дрожжей.

Для начинки: 150-200 г бекона, 1 луковица, 6 зерен черного перца, 3 зерна душистого перца, 2 ч. ложки майорана.

Из муки, молока, дрожжей замесить тесто. дать подняться, добавить яйцо, соль, взбить тесто до рыхлости, вновь дать подняться, затем раскатать в пласт толщиной до 3 мм, вырезать стаканом кружки, начинить их начинкой, смазать яйцом и выпечь на противне в духовке.

Вариант: приготовленные пирожки быстро обмакнуть в горячее растопленное сало или масло (фритюр), плотно уложить в низкую кастрюлю один рядом с другим в два ряда, закрыть кастрюлю крышкой, дать подняться пирожкам вплотную к крышке, еще раз обмазать сверху салом и затем выпечь их в духовке.

Приготовление начинки. Бекон нарезать мелкими кубиками, слегка обжарить на сковороде с мелко нарезанным луком, пересыпать молотыми пряностями. Класть в каждый пирожок не более 1,5-2 чайных ложек начинки.

РОЗИНМАЙЗЕС

500 г муки, 1 стакан молока (250 мл), 50 г масла, 25-30 г дрожжей, 10 г сахара (1,5-2 кусочка рафинада), 50 г изюма, 1 ч. ложка соли.

Муку, соль, сахар перемешать. Дрожжи развести в полстакане теплого молока. Масло подогреть, смешать с остальным молоком. Из всех подготовленных компонентов замесить тесто, закрыть крышкой, выдержать 1 ч. В подошедшее тесто замесить промытый в горячей воде, нарезанный на кусочки и обваленный в муке изюм.

Все тесто разделить на 24 одинаковых куска. скатать из них круглые булочки, положить их на смазанный маслом лист, дать подойти в течение 15 мин, обмазать взбитым яйцом и выпечь в течение 30 мин на умеренном огне в духовке.

МЕШУПЛАЗЕНИТИС (ЯЧНЕВЫЕ ЛЕПЕШЕЧКИ)

1-1,5 стакана ячневой крупы, 3 яйца, 3 ст. ложки пшеничной муки, 1 стакан молока, масло или сало для обжаривания.

Яйца взбить с молоком, посолить и постепенно прибавлять муку и крупу до получения теста консистенции густой каши-размазни. Скатать из этого теста маленькие лепешечки, обвалять их в муке и обжарить на масле или сале в сковороде.

Литовская кухня

Говоря о литовской кухне, нельзя не сказать о двух некогда возникших различных направлениях, по-своему сказавшихся на ее развитии. Еще в XIV-XVIII вв. сложилась кухня привилегированных литовских сословий (вельможества и шляхты) — так называемая старинная литовская, или старолитовская, кухня, развитие которой затем прервалось. Ко второй половине и даже к последней трети XIX в. относится начало кухни литовского крестьянства, фактически не связанной с традициями старолитовской кухни. Именно эта новолитовская национальная кухня имеет много общих черт с кухнями остальных народов Прибалтики.

Что же касается исторически сложившейся старолитовской кухни, то она отличается от прибалтийских кухонь как своими технологическими принципами, так и комбинациями пищевого сырья. Однако было бы неправильно сбрасывать ее со счета на этом основании. Следует учесть, что целый ряд созданных ею блюд вошел в международную кухню еще в XIX в. как литовские блюда. Таковы, например, литовский борщ, литовские пельмени (колдунай), литовские гусиные полотки и др. Эти старолитовские блюда сильно отличаются по своей вкусовой гамме и технологии от блюд литовской крестьянской кухни. Старолитовская кухня представляла собой своеобразный сплав заимствований из русской, литовской, а впоследствии и польской кухни, дополненных восточным (татарским) и западноевропейским (германским) влиянием.

Это сложное переплетение разнородных кулинарных тенденций оставалось в то же время литовским в том смысле, что оно базировалось в основном на местном, традиционном литовском пищевом сырье, но одновременно не было национальным, поскольку было приспособлено ко вкусам, потребностям и возможностям литовской знати, литовскою вельможества многонационального по своему составу, располагающего несметными богатствами. Отсюда изобильность старолитовской кухни, ее известная изощренность в технологии и подчас излишества в числе компонентов, входящих в состав отдельных блюд (таков, например, старолитовский борщ, суп гусиный жемайтийский и др.).

В XIV-XVI вв. Литовское государство представляло собой одно из самых могущественных образований в Восточной Европе, имело сложную и разветвленную государственную структуру, обладало развитыми международными связями, особенно тесными с восточными государствами — Золотой Ордой, Крымом, Оттоманской империей. Не только

возможности торгового обмена с этими государствами и получение оттуда пряностей и другого специфического восточного пищевого сырья, но и длительное и систематическое проживание в Литве при великокняжеском дворе татарских ханов (в том числе Тохтамыша IV) и мурз, изгнанных из Орды, и переселенных из Крыма крымских татар и караимов с XIV в., а также вхождение так называемых львовских армян в литовское войско и охрану великого князя — все это создавало широкие возможности для влияния восточной кухни на старолитовскую кухню вельможеской знати и привело в конце концов к заимствованию восточной кулинарной технологии и к применению ее к иному пищевому сырью. Так, на основе долмы возникли и распространились голубцы из капусты, свинины, грибов и сметаны (вместо виноградных листьев, баранины, кураги, гранатового сока и курдючного сала), а использование технологии приготовления мусак привело к появлению таких старолитовских блюд из рыбы, как щука с кислой капустой, щука с хреном и др. Некоторые блюда были целиком заимствованы из восточной кухни (пельмени, хинкал).

С другой стороны, большое значение имело то, что Литовское государство на две трети состояло из русских и белорусов. Таким же примерно по составу было и вельможество, сформировавшееся в значительной мере из потомков удельных князей. И это оказывало немалое влияние на формирование стола тогдашней литовской знати и шляхты.

Наконец, собственно литовский вклад в старолитовскую кухню состоял главным образом в насыщении ее продуктами леса — в основном звероловства и бортничества, отсюда широкое распространение в старолитовской кухне блюд из красной дичи (вепря, лосины, оленины, медвежатины), а также из болотной водоплавающей и лесной дичи. Доля этих продуктов в общем составе блюд была весьма значительной, причем в широком употреблении было не только свежее мясо, но главным образом солонина, вяленая и копченая дичина. В этом отношении весьма показательно то, что Литва уже в XIV— XVI вв. экспортировала вяленую дичь и копченую кабанину в Германию и другие страны Западной Европы. Ветчина из дикого кабана принималась в литовской казне вместо денежных взносов в XV в. — настолько высока была степень качества и сохранности этих продуктов.

Еще большее распространение получили в старолитовской кухне продукты бортничества— мед и изделия из него (браги, медки, пряники и т. д.). И это не удивительно. По словам средневекового летописца, литовским медом «пробавлялась вся Германия, Британия и отдаленнейшие страны Европы». О значении меда в литовском быте говорит хотя бы то, что Литва была единственным государством Европы, где издревле существовала медовая дань и особое бортное право и бортные братства (общества). Медом литовцы заменяли монету.

Все эти составные части старолитовской кухни превратились в течение XVII-XVIII вв. в единый сплав, присовокупив в этот период также ряд черт польской кулинарии, ибо в XVI-XVIII вв. Литовское государство входило в состав Речи Посполитой.

С ликвидацией Польши и Литвы как самостоятельного государства в конце XVIII в. и с постепенным исчезновением того социального слоя, который являлся основным потребителем блюд старолитовской кухни, это направление в литовской кулинарии фактически больше не развивалось. Созданные им блюда в значительной степени вошли в состав польской кухни, а позже частично были включены даже в международную кухню, где претерпели сильные изменения в сторону упрощения в основном за счет сокращения числа компонентов и в результате замены специфического литовского сырья обычным (вместо веприны свинина, вместо меда сахар и т. д.).

Поскольку литовская крестьянская кухня вплоть до середины XIX в. была крайне примитивной и по существу базировалась исключительно на продуктах натурального хозяйства, то прямой связи ее со старолитовской кухней фактически не существовало и между ними не возникло четкой преемственности, хотя некоторые блюда старолитовской кухни

частично и в более упрощенном виде вошли впоследствии в состав литовской национальной кухни.

Если литовская крестьянская кухня что и унаследовала от старолитовской, так это соление и копчение мяса (как дичи, так и особенно свинины и гусятины). Более всего распространено было копчение в Западной Литве, причем копчение не только мяса, но и рыбы. Литовское коптильное дело отличалось не столько техникой копчения, которая в Литве, как и во всей Прибалтике оставалась примитивной (коптили в овинах и ригах) и не изменялась в течение веков, сколько применением богатого ассортимента коптильного сырья — разнообразных древесных пород, имевшихся в литовских лесах (красный, скальный и обыкновенный дуб, черная и серая ольха, ясень, вяз, граб, орешник, можжевельник), и созданием на этой основе навыков в составлении изысканных коптильных смесей. Вместе с тем весь патриархальный, неторопливый уклад жизни литовской деревни содействовал выработке и сохранению медленных, постепенных, «нежных» форм копчения, продолжавшегося порой в течение нескольких дней. Все это вместе взятое и привело к созданию специфического вкуса литовских копченых изделий.

Сохранилось в новолитовской кухне и употребление меда, хотя и не столь частое, как прежде.

Что касается технологии, то в ряде блюд новолитовской кухни сохранился мусакообразный (по типу мусаки) вид закладки и запекания продуктов, развитый в старолитовской кухне. В остальном же новолитовская кухня имеет больше отличий от старолитовской, чем сходства с ней.

Она отличается, во-первых, простотой пищевых комбинаций, а порой и полным их отсутствием, что особенно ярко проявляется в применении в пищу чаще полуфабрикатов и готовых пищевых изделий (колбас, солонины, сала, полотков, творога, сметаны, простокваши, масла), чем готовых горячих блюд. Эта тенденция еще более усилилась с появлением картофеля на столе литовского крестьянина. Горячий отварной картофель, поданный с перечисленными выше мясными и молочными изделиями-полуфабрикатами. создавал не только возможность различных комбинаций, но и исключительно хорошо гармонировал как раз с указанным ассортиментом продуктов.

Именно широкое применение картофеля и создание на его основе картофельных, картофельно-овощных и картофельно-крупяных блюд, которых не знала старолитовская кухня, составляет второе серьезное отличие новолитовской кухни от старолитовской.

Несмотря на всю несложность и четкое отличие от старолитовской кухни, новолитовская кухня не является монолитной — она заметно подразделяется на жемайтскую (т.е. западнолитовскую) и на дзукскую и аукштайскую (восточнолитовскую). В западнолитовской кухне известное место занимает копченая рыба, кроме того, сохраняется, хотя и чрезвычайно редко, употребление конины в старых национальных блюдах чего совершенно нет в восточнолитовской кухне.

Несмотря на то что долгое время Жемайтия была как раз такой областью Литвы, где наиболее ревностно сохранялись национальные традиции, западнолитовская кухня в целом испытала известное влияние немецкой кулинарии как в составе употребляемого пищевого сырья (например, введение в рацион привозных продуктов — вроде кофе), так и отчасти в технологии (употребление молотого мяса, приготовление блюд типа рулетов и паштетов) и почти полностью в рецептуре кондитерских изделий.

В целом же для новолитовской кухни характерно наряду с преобладанием в ней закусок (что подчеркивается крайне незначительным употреблением супов) широкое применение

картофсльно-мясных, картофельно-молочных и картофельно-яичных вторых горячих блюд. Остальные овощи и крупы применяются в гораздо меньшей степени. Из них своего рода национальными литовскими являются ячмень (перловая и ячневая крупа), капуста, кольраби, репа, брюква и морковь, горох. Технологические принципы приготовления новолитовских горячих блюд не отличаются особой оригинальностью — они сводятся к отвариванию или к запеканию уже отваренных или полуотваренных мясо-овощных и мясо-крупяных блюд.

Употребление солонины и копченых изделий из свинины, домашней птицы, рыбы в качестве не только собственно закусок, но и основы стола, привело к тому, что все сопровождающие эти изделия картофельные, овощные и крупяные блюда приготовляют пресными, зачастую совершенно без соли. Что же касается применения пряностей, то в литовской кухне оно относительно более распространено, чем в других прибалтийских, хотя и ограничивается в основном майораном, тмином, петрушкой, луком, укропом, причем тмин и майоран являются национальными пряностями. Из привозных пряностей в блюда старолитовской кухни и в кондитерские изделия употребляются черный перец, душистый (ямайский) перец, лимонная цедра, мускатный орех.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА (СУПЫ)

БОРЩ СТАРОЛИТОВСКИЙ*

500-750 г говядины (грудинки), 300 г ветчины, 100 г свиного копченого сала, 10 сухих белых грибов, 2 свеклы, 1 кочан кольраби, 1 морковь, 2 крупные репы, 1 антоновское яблоко, 0,5 л свекольного рассола или свекольного кваса или 0,5 л тминного кваса, 1 луковица, 0,5-0,75 стакана сметаны, 1 петрушка, 1 ч. ложка сухого майорана, 1-2 ст. ложки свежего укропа, 0,5 ч. ложки тмина.

Для теста колдунай: 1-1,5 стакана муки, 1 яйцо, 2 желтка, 0,5 ч. ложки соли, 1-3 ст. ложки лукового сока (1 луковица).

Для грибной начинки: отварные грибы, 2 яйца, 1 луковица, 1 ст. ложка масла.

Для мясной начинки: 250 г мяса, 100 г сала, 2 ч. ложки майорана, 1 луковица, 0,5 ч. ложки черного перца.

1. Отварить мясную часть борща с луковицей, 0,5 моркови и петрушкой до готовности мяса, вынуть его из бульона. Разделить говядину на две части. Из одной сделать фарш, другую вместе с ветчиной нарезать небольшими одинаковыми кусочками, как для окрошки.

2. Свеклу испечь до полуготовности в кожуре, очистить, нарезать соломкой; репу, капусту, яблоко нарезать соломкой, соединить со свеклой и отварить в мясном бульоне.

3. Грибы отварить отдельно. Отвар соединить с бульоном, а грибы использовать для начинки колдунай.

4. Приготовить колдунай: замесить крутое пресное тесто, раскатать в пласт толщиной 1-2 мм, нарезать квадратами (4x4 см) и сформовать из них мелкие пельмени (колдунай), начинив половину из них грибной начинкой, а другую половину — обжаренными кубиками сала с небольшим добавлением фарша из отварной говядины; колдунай, начиненные грибами, обжарить на масле, а начиненные мясом и салом не обжаривать.

5. В мясо-грибной бульон со сверенными овощами долить квас, довести до кипения, засыпать сначала сырые, а затем через 3-4 мин обжаренные колдунай и после их готовности, спустя 5-7 мин, положить отваренное мясо и пряности и продержать на слабом огне еще 3-4 мин.

Затем снять с огня и заправить сметаной и зеленью укропа.

* Здесь и дальше звездочками отмечены блюда старолитовской кухни.

СУП ГУСИНЫЙ ЖЕМАЙТСКИЙ*

1-1,25 кг гуся (или 1 утка), 1 стакан перловой крупы, 2 стакана сметаны, 2 ст. ложки

сливочного масла, 4-5 белых грибов, 2 луковицы, 1 морковь, 3 антоновских яблока, 1 корень петрушки, 0,5 корня сельдерея, 0,5 ч. ложки тмина, 1 стакан свекольного рассола или свекольного кваса (или сок 1 лимона), зелень укропа.

1. Сняв с гуся лишний жир, разделить его на крупные куски и отварить в кипятке под крышкой с овощами и яблоками. За 5-7 мин до готовности добавить тмин.

2. Отдельно отварить грибы с луком в 0,5 л воды (см. ниже «Грибной суп») и закислить готовый отвар свекольным квасом или лимонным соком.

3. Перловую крупу сварить до полного разваривания, растереть со сливочным маслом в пюре и взбить до побеления в суфлеобразную массу, прибавить к ней сметану, довести до пенообразного состояния.

4. Соединить все части подготовленного супа, подогреть, не доводя до кипения, посыпать укропом.

СУП ИЗ ДИЧИ ДЗУКСКИЙ*

1 стакан фарша из жареной дичи, 1 ст. ложка сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, 1 кочан кольраби, 3 репы, 0,5 моркови, 1 петрушка (корень и зелень), 1 лук порей, 2 луковицы, 1 ч. ложка сухого майорана, 0,25 ч. ложки черного перца, 1 ст. ложка укропа.

1. Овощи (кольраби, репу, морковь, петрушку) нарезать соломкой, сварить с пореем на слабом огне овощной бульон.

2. Приготовить заправку из дичи: жареное мясо (рябчиков, куропаток) пропустить через мясорубку и обжарить на масле вместе с мелко нарезанным луком. В конце обжаривания добавить сметану, майоран, зелень петрушки (или часть тертого корня петрушки), хорошо растереть.

3. Ввести заправку из дичи в овощной бульон, прогреть 2-3 мин на умеренном огне. не доводя до кипения.

Заправить укропом.

ЖУВИЕНЕ АУКШТАЙТСКАЯ*

500 г сушеной мелкой рыбы (речной), 4 свеклы, 5-6 белых грибов (сухих или свежих), 0,5 моркови, 3 луковицы, 1 петрушка (корень и зелень), 3 яйца, 0,5 стакана пива, 1 стакан кислого свекольного кваса или сок 1 лимона, 100 г черного или серого хлеба или сухарей, 1 ст. ложка муки, 0,5 ч. ложки черного перца, 2 ст. ложки зелени укропа.

1. Свеклу полуиспечь в кожуре, очистить, нарезать соломкой и припустить вместе с морковью и петрушкой в 0,5-0,75 л воды. Полученный густоватый отвар снять с огня, подкислить квасом или лимонным соком.

2. Грибы отварить в 0,5 л воды с луком, измельчить, вновь опустить в отвар, добавить сушеную рыбу (половину), отварить ее до мягкости.

3. Остальную рыбу пропустить через мясорубку с луком, посолить, поперчить, перемешать в однородную массу с намоченным в пиве хлебом и сырым яйцом и сформовать из этой массы палочки (1,5 х 8 см), обвалять их в муке, обжарить на подсолнечном масле или отварить отдельно.

4. Соединить свекольный отвар (п. 1) с грибным (п. 2), добавить разрезанные пополам крутые яйца. Рыбные палочки подать к супу на отдельной тарелке.

ГРИБНОЙ СУП С ПИРОЖКАМИ*

10-15 сушеных белых грибов, 1 небольшой кочан кольраби, 1 морковь, 0,5 корня сельдерея, 4 луковицы, 1 петрушка (корень), 1 ст. ложка зелени укропа, 0,5 стакана сметаны, 0,5 стакана манной крупы, 2 ст. ложки сливочного масла.

Для теста: 1 стакан муки, 1 яйцо, 1-2 ст. ложки воды.

1. Сушеные грибы и 1 луковицу залить 0.5 л кипятка, отварить в течение 10-15 мин под крышкой на слабом огне и поставить в духовку томиться 15-20 мин. Грибы из отвара вынуть и использовать в пирожки.

2. Нарезать овощи (в том числе 1 луковицу) и припустить их отдельно на слабом огне в 1 л воды до готовности.

3. Из манной крупы сварить очень густую кашу на молоке, выложить ее в неглубокие тарелки, остудить, нарезать правильными кусочками.

4. Соединить грибную и овощную части, посолить, подогреть, не доведя до кипения. положить туда кусочки манной каши, забелить сметаной, посыпать укропом.

5. Приготовить начинку для пирожков к супу: отваренные грибы измельчить и обжарить с мелко нарезанным луком (2 шт.) и с 1 ст. ложкой сливочного масла, добавить мелко рубленные яйца (крутые), перец, соль. Замесить пресное тесто, как для лапши, вырезать стаканом круги, начинить их грибной начинкой, сделать полукруглые пирожки и обжарить их на сливочном масле; подавать к грибному супу.

ПИВНОЙ СУП ЖЕМАЙТСКИЙ

1 л пива, 1,5 стакана сметаны, 2 желтка, 0,5-1 стакан творога или сыра, 2 ч. ложки сахарного песку, 2-3 ч. ложки тмина, 500 г черного хлеба, 1,5 ч. ложки соли.

1. Желтки растереть с сахаром и солью, взбить со сметаной в однородную смесь.

2. Пиво вскипятить в эмалированной посуде, снять с огня, развести в нем сметанно-яичную смесь, добавить тмин, затем вновь подогреть на медленном огне, постоянно помешивая, но не доводя до кипения.

3. Хлеб нарезать палочками шириной 2 см, посыпать тмином и солью и подсушить в духовке, затем подать к пивному супу. Можно подсушить хлеб, нарезав его кубиками, и полученные гренки залить супом.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

БЛЮДА ИЗ ДИЧИ

Блюда из дичи, занимавшие в прошлом значительное место на литовском столе, ныне встречаются сравнительно редко. Из крупной дичи в основном используют кабанье и лосиное мясо, а также зайчатину.

Технология обработки кабаньего мяса, унаследованная от старолитовской кухни, перенесена ныне на приготовление свиных окороков. Всю остальную крупную дичь обязательно вымачивают в течение суток в холодной воде пополам с квасом и с добавлением меда, лука, а затем шпигуют свиным салом и запекают в печи крупными кусками. Что же касается пернатой дичи, то в Литве ее обычно жарят либо на противне, либо на вертеле, обернув предварительно в тонкие пласты свиного сала. Во время жарения на противне и вертеле дичь стараются переворачивать как можно чаще.

Глухарей и тетеревов, не ощипывая, предварительно зарывают на сутки в землю, обернув в плотную ткань или бумагу, а более мелкую птицу даже не маринуют.

Блюда из дичи, особенно из крупной, подают в Литве чаще всего в холодном виде как закуску, а в горячем — с отварным или тушеным картофелем, политым соком, который образовался при жарений дичи с салом, а также со смесью черники и клюквы, отваренных с небольшим количеством воды и меда (сахара) и слегка закисших. Из напитков к дичи подают обычно тминный квас.

МЯСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Из мясных изделий литовской кухни до сих пор домашним способом приготовляют свиные окорока — к у м п и с — и мясные рулеты из разных видов мяса и их сочетаний. Домашнее производство солонины и колбас почти прекращено, поскольку промышленность Литвы выпускает достаточно широкий ассортимент национальных колбасных изделий.

КУМПИС ВАРЕНЫЙ

На 10 кг окорока: 6-7 бутонов гвоздики, 10 горошин душистого (ямайского) перца, 10 лавровых листьев, 2-3 ч. ложки майорана (сухого), 2 ч. ложки корицы молотой, 50 г сахара, 1 ст. ложка соли.

Свежий окорок молодого кабана или свиной окорок с толщиной сала 1,5 см положить на несколько дней в эмалированную или керамическую посуду, залив 3%-ным уксусом, прокипяченным с гвоздикой, душистым перцем, лавровым листом, майораном и солью, после чего отварить в воде в течение 2,5-3 ч, затем снять кожу, обильно посыпать сальную часть сахарной пудрой с корицей и подрумянить окорок в духовке на противне 10-15 мин.

КУМПИС ШПИГОВАННЫЙ

Свежий окорок (кожу с него не снимать) сильно отбить деревянным молотком, вымочить в холодной воде с майораном, чесноком и струганным хреном в течение 12 ч. После этого снять кожу, нашпиговать окорок свиным салом, посолить.

Приготовить пряную смесь из лука, петрушки, лаврового листа, душистого (ямайского) перца, гвоздики, нарезать тонкими пластами свиное сало, положить их на противень, обсыпать пряной смесью, поверх положить окорок, обмазать его сверху маслом и жарить в духовке 3-4 ч, все время поливая образующимся соусом.

К концу жарения соус собрать в отдельную посуду, отделить от него жир и залить обезжиренной частью окорок на блюде, а на жире поджарить целиком мелкие луковицы диаметром 1,5-2 см. К ним добавить маринованные или соленые грибы, слегка отваренные перед подачей, и перемешать их с остатками растопленного сала.

РУЛЕТ СКАНЕСТАС-СУДЕТИНИС

1 говяжий язык (500-700 г), 2-3 куропатки или рябчика, 1 кг телятины, 500 г свиного сала или бекона, 2 крупных корня петрушки, 2-3 ч. ложки сухого майорана, 0,5 ч. ложки черного молотого перца, 0,25 ч. ложки тертого мускатного ореха.

Для маринада: 1 луковица, 1 морковь, 1 петрушка, 10 можжевеловых ягод, 0,5 головки чеснока, 0,5 л пива.

Для теста: 1 стакан ржаной муки, 0,5 стакана пшеничной муки, около 0,5 стакана воды, 1 ч. ложка соли.

1. Язык вымочить в течение 12 ч в маринаде из пива или кислого кваса, вскипяченного с луком, можжевеловыми ягодами, майораном, чесноком, петрушкой. Затем отварить с луком, морковью, перцем, петрушкой, лавровым листом в течение примерно 1 ч, облить холодной водой и сразу же снять с него кожу.

2. Куропаток обжарить почти до полной готовности, филетировать грудные части, обжарить их слегка в масле с луком.

3. Телятину (телячий бок или заднюю часть) слегка посолить, отбить в пласт толщиной 1-1,5 см, затем натереть смесью соли, перца и мускатного ореха.

4. Свиное сало нарезать пластами толщиной 3 и 5 мм.

5. Подготовленные продукты расположить следующим образом: язык обернуть пластами сала толщиной 3 мм, затем обложить по обе стороны филейными частями куропаток и плотно завернуть пластами сала толщиной 5 мм, положить поверх сала вдоль всего рулета корень петрушки, наструганный на крупной терке, посыпать майораном и завернуть в пласт телятины,

который покрыть тонким слоем пресного теста (из муки, воды, соли), обернуть салфеткой из плотного грубого полотна, обвязать бечевкой так, чтобы она охватывала рулет по окружности через каждые 3 см и отварить в подсоленном кипятке в течение 1,5 ч.

Затем охладить, снять салфетку, слой теста, обернуть рулет вновь в сухую салфетку и положить под легкий пресс на 6-8 ч в холодное место.

МЯСНЫЕ БЛЮДА

Из мясных блюд следует выделить литовские зразы.

Зразы пришли в старолитовскую кухню из польской. В новолитовской кухне они иногда называются ристиниай. Под зразами в литовской кухне понимают, как правило, блюдо из отбивной или молотой говядины, начиненной яйцами, луком, овощами (картофелем, капустой, брюквой), хлебом (сухарями) или сочетанием этих компонентов. Литовские зразы готовят в кастрюле, а не в сковороде, и они не обязательно имеют форму котлет.

ЗРАЗЫ ЗАВИВНЫЕ

500 г говядины (задняя часть), 100 г свиного сала, 2 луковицы, 3 яйца (2 крутых), 0,5 стакана ржаных толченых сухарей, 1 ч. ложка черного перца, майоран.

Говядину нарезать пластами толщиной 0,5 см, размером с ладонь или более, отбить, посолить, поперчить, смазать взбитым яйцом, выдержать 15 мин.

Сало нарезать мелкими кубиками, вытопить до образования шкварок.

Из обжаренного лука, крутых яиц, шкварок и сухарей сделать начинку, насыпать ее на подготовленную говядину слоем 0,5-1 см, завернуть рулетом или конвертиком, обвязать и смазать зразы взбитым яйцом.

В растопленном сале обжарить зразы, вначале на сильном, затем на слабом огне. При вытапливании жира подлить 1-2 ст. ложки воды.

ЗРАЗЫ ОТКРЫТЫЕ

500 г говядины (задняя часть), 3 крутых яйца, 1 ст. ложка муки, 50 г сливочного масла, 1 стакан сметаны, 1 стакан ржаных толченых сухарей, 0.5 стакана мясного бульона или воды, 3 луковицы, 2 репы, 2 ст. ложки укропа.

Говядину нарезать небольшими ломтиками, отбить их, обвалять в муке, обжарить на масле в течение 2-3 мин, уложить в глубокую сковороду, засыпать сверху мелко нарезанными луком, репой и крутыми яйцами и залить смесью сметаны, бульона и сухарей, поставить в духовку для запекания. Готовые зразы посыпать укропом.

ЗРАЗЫ ЗАКРЫТЫЕ С ХРЕНОМ

500 г говядины, 1 яйцо, 0,5 стакана толченых черных сухарей, 2-3 ст. ЛОЖКИ муки, 2-3 ст. ложки сливочного масла, 1 крупный корень хрена, 2 ч. ложки майорана, 0,5 ч. ложки черного молотого перца, 2 луковицы, 1 стакан сметаны, 0,5 стакана бульона или воды, 2 ст. ложки конопляного (или другого растительного) масла.

Говядину отбить, отделить все прожилки, мелко посечь ее или пропустить через мясорубку, перемешать полученный фарш с яйцом и майораном, посолить, поперчить и сформовать плоские котлеты, затем обвалять их в муке и слегка обжарить на сильном огне в сковороде.

Муку и сухари обжарить на масле, перемешать с натертым хреном.

В смазанную маслом кастрюлю уложить подготовленные котлеты, намазать их толстым слоем (1-1,5 см) смеси хрена и сухарей, посыпать мукой и мелко нарезанным луком так, чтобы

образовался еще один слой, и залить смесью сметаны, бульона (воды) и растительного масла. Тушить под крышкой на слабом огне в духовке. К зразам подать отварной картофель, облить его соусом, в котором тушились зразы.

БЛЮДА ИЗ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

В литовской кухне, как и в белорусской, гусятину предпочитают всякой другой домашней птице. Из нее приготовляют парадные блюда. Как правило, гуся готовят целиком и в отличие от белорусской кухни не тушат, а всегда жарят, причем готовят на свином сале, а собственное гусиное сало обычно снимают и обжаривают на нем гарниры. Гуся приготовляют с кислой капустой, с кашей и с яблоками (не с антоновскими, а с пепином литовским — мелкими, твердыми кисло-сладкими яблоками).

ЖАСИС КОПУСТИНИС (ГУСЬ С КИСЛОЙ КАПУСТОЙ)

1 гусь, 1-1,5 кг кислой капусты, 4-5 пепинов литовских (или 2 антоновских яблока), 200 г свиного сала, 4 луковицы, 1 ст. ложка тмина, 1 ч. ложка зерен душистого (ямайского) перца.

Капусту потушить со свиным салом (половина указанной нормы) в течение 10 мин до готовности, добавить нарезанные лук и яблоки, тмин.

Гуся разрезать сзади, вдоль хребта, вынуть кости, не затронув кожи, снять лишний жир, посолить и натереть изнутри перцем, начинить подготовленной капустой, зашить, придав форму целого гуся, обложить тонкими ломтиками сала. Зажарить на противне в духовке, периодически поливая выделяющимся соком.

ЖАСИС ОБУОЛИНИС (ГУСЬ С ЯБЛОКАМИ)

1 гусь, 2 кг яблок сорта пепин литовский, 4 луковицы, 1,5-2 ст. ложки тмина.

С гуся снять лишний жир, натереть снаружи и изнутри солью с тмином, начинить яблоками (через брюшную полость), зашить.

Лук нарезать, положить толстым слоем на противень, поверх положить подготовленного гуся и жарить, вначале облив бульоном, а затем на собственном соусе.

Оставшиеся яблоки обжарить отдельно в гусином жире; остальным жиром облить отварной картофель. Подать все вместе с луковым соусом, образовавшимся на противне как гарнир к гусю.

ЖАСИС КАМШАЛИС (ГУСЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ КАШЕЙ С ГРИБАМИ)

1 гусь, 15-20 белых сушеных грибов, 2-3 стакана гречневой крупы-ядрицы, 1-2 яйца, 50 г сливочного масла, 1 морковь, 2 петрушки (корень и зелень), 2 ст. ложки укропа, 2 луковицы, 150 г свиного сала.

Гуся разрезать сзади вдоль хребта, вынуть кости, не нарушая кожи.

Кости разломать, отварить в 1 л воды с морковью, петрушкой и сушеными грибами, добавить масло, зелень укропа. Нашинковать отваренные грибы. Вынуть кости и всыпать в полученный отвар гречневую крупу, предварительно перекаленную и перемешанную со взбитым яйцом; тушить до готовности каши.

Начинить гуся кашей, зашить его, обложить со всех сторон свиным салом и зажарить на листе в духовке.

К готовому гусю подать тминный квас.

МЯСО-КРУПЯНО-ОВОЩНЫЕ БЛЮДА

В литовской кухне значительное место, особенно в прошлом, занимали крупяно-овощные блюда с небольшим добавлением мяса или сала. Такой состав блюд объяснялся стремлением экономить более дорогие мясные продукты и жиры, он в то же время разнообразил крупяную или овощную основу различными добавками.

По своему составу и отчасти по своей технологии эти литовские блюда близки к латышским путрам. Однако их основное отличие от путр состоит в том, что в них отсутствует молоко и что их не доводят до закисания. Молочные же продукты — сметану, творог, сыр — вносят иногда как заправку, но лишь после приготовления блюда.

Все эти блюда имеют кашеобразную консистенцию; при нарушении пропорций в сторону увеличения доли круп, а также при отсутствии соответствующих приправ и пряностей вкус их резко ухудшается, поэтому они постепенно были вытеснены из употребления другими, более вкусными блюдами. При правильном же приготовлении мясо-крупяно-овощные блюда и приятны и весьма полезны.

До настоящего времени из блюд этого типа сохранились в основном литовские голубцы, шюпинис и ведарай, рецепты которых и приводятся ниже.

ГОЛУБЦЫ ЛИТОВСКИЕ*

1 кочан капусты, 10 белых сушеных грибов, 1 луковица, 0,5 стакана перловой крупы, 2 яйца, 100 г фарша из постной свинины, 50 г свиного сала, 0.5 стакана сметаны, майоран.

1. Кочан разрезать на 4 части, отварить до полуготовности в слегка подсоленной воде, отжать.
2. Перловку отварить до мягкости, обжарить вместе со свиным салом.
3. Грибы отварить в 1,5 стакана воды, затем вынуть, нарезать соломкой, поджарить с луком. Отвар сохранить.
4. Перемешать перловку и грибы со свиным фаршем и взбитыми яйцами. Начинить этой массой междулистные промежутки капусты, части кочана перевязать, залить грибным отваром и сметаной и тушить под крышкой до готовности.

ШЮПИНИС

0,5 стакана ячневой крупы, 1 стакан гороха, 1 брюква, 3 луковицы, 200 г свиного сала, 250 г ветчины, 1 стакан сметаны, 1 ч. ложка майорана, 2 ст. ложки зелени укропа.

Отдельно разварить каждый из следующих компонентов — ячневую крупу, предварительно замоченный горох, нарезанную брюкву.

Нарезанное кубиками сало обжарить с мелко нарезанным луком, соединить с разваренными крупой, горохом и брюквой, прибавить мелко нарезанную ветчину, посыпать майораном и укропом, заправить сметаной. Подавать к столу в горячем виде.

ВЕДАРАЙ

2 стакана ячневой крупы, 1,5 стакана молока, 200 г кишечного свиного сала, 200 г печенки, 200 г сердца (почек), 2 луковицы, 150 г шпика свиного, 1 ч. ложка черного молотого перца, майоран.

Ячневую крупу ошпарить кипящим молоком и поставить в горячую духовку на слабый огонь до выпаривания молока. Затем добавить поджаренное с луком кишечное сало и поджаренный с салом фарш из потрохов, перемешать и поставить упревать. Начинить этой начинкой промытые и оскобленные свиные толстые кишки (концы кишок завязать), положить их на смазанный маслом противень и жарить 1,5 ч. время от времени переворачивая.

РЫБНЫЕ БЛЮДА

Для рыбных блюд литовской кухни характерным является сочетание и приготовление их с кислыми овощами (свекольным отваром, кислой капустой и т. п.), с грибами и со свиным салом. Кроме того, рыбу готовят не в целом виде, а обязательно в филетированном или рубленом. При этом все продукты вместе с рыбой закладывают по типу мусак — в одну посуду с соусом — и тушат под крышкой в духовке.

Методы приготовления рыб по-литовски не являются универсальными, они применимы только к определенным и весьма ограниченным видам рыб — щуке, налиму, карпу, выработаны с учетом их вкусовых особенностей.

ЛИДЕКА КОПУСТИНЕС (ЩУКА С КИСЛОЙ КАПУСТОЙ)

1,5-2 кг щуки, 1 кг квашеной капусты, 0,5 стакана ржаных сухарей, 100 г сливочного масла, 3 ч. ложки тмина, 1,5-2 ч. ложки молотого черного перца.

Для отвара: 1 луковица, 1 петрушка (корень и зелень), 1 ст. ложка укропа.

1. Щуку целиком слегка припустить в отваре измельченного лука, укропа, петрушки не более 5-6 мин, после чего отвар слить, а щуку охладить и филетировать.
2. В горшке в духовке в течение получаса сварить кислую капусту, как для щей, но с 1 ст. ложкой масла, почти без воды, дать остыть.
3. Покрыть дно кастрюли слоем масла, положить на него слоями капусту, щуку, нарезанную кусками по 2,5-3 см шириной, смазать ее маслом, вновь положить капусту и 1. д. до наполнения кастрюли. Верхний слой должен быть капустным. Щуку посыпать перцем, капусту — тмином.
4. Поставить в сильно нагретую духовку на умеренный огонь на 10-15 мин, закрыв крышкой, затем вынуть, обсыпать ржаными сухарями, облить обильно маслом, проткнуть в нескольких местах, чтобы масло вошло внутрь, снять крышку и подрумянить на большом огне в духовке около 5 мин.

ЛИДЕКА СУ ТАУКАЙС (ЩУКА, ЖАРЕННАЯ НА СВИНОМ САЛЕ)

1,5-2 кг щуки, 200 г свиного сала, 2 луковицы, 1 морковь, 2 петрушки (корень и зелень), 1-1,5 ч. ложки черного перца.

Для соуса-гарнира: 1 стакан сметаны, 0,5 кочана свежей капусты, 10 раков.

Очищенную щуку натереть слегка обжаренной на сковороде солью и дать полежать около 1 ч, затем филетировать на две половины.

Покрыть противень тонкими пластами сала, посыпать его мелко нашинкованными луком, морковью, петрушкой и черным перцем, затем положить филе щуки, сверху вновь посыпать смесью мелко нарезанных овощей и пряностей, покрыть салом и поставить в духовку на 20-25 мин.

К щуке подать соус-гарнир из сметаны, капусты и раков.

Приготовление соуса-гарнира. Капусту нашинковать, потушить в кастрюле без воды на слабом огне под крышкой, добавить сметану, прогреть.

Раков отварить, очистить, измельчить, перемешать с капустой.

БУЛЬВЮ СИЛЬКЕ (СЕЛЕДКА С КАРТОФЕЛЕМ)

1 кг селедки, 1 кг картофеля, 4 луковицы, 100-150 г масла или сала, 0,5-1 стакан сметаны, 1 яйцо, 3 ст. ложки укропа.

Сельдь филетировать, вымочить в смеси молока и воды в течение 10-12 ч, затем измельчить. Картофель нарезать соломкой.

Обжарить мелко нарезанный лук с маслом (или салом).

Тонкую металлическую кастрюлю смазать маслом, уложить слоями картофель и селедку, смазывая каждый слой взбитым яйцом, посыпать луком и укропом, шкварками. Последний слой — картофельный густо смазать яйцом. Залить все сметаной и поставить в духовку на 25-30 мин.

ОВОЩНЫЕ БЛЮДА

В овощных блюдах литовской кухни, как правило, преобладает какой-либо один вид овощей, например брюква, картофель или капуста, который составляет 90% блюда. Такой состав овощных блюд идет еще от традиций древнерусской кухни, с которой литовская имела общие корни в далеком прошлом. Но бывают и исключения, когда разные овощи берут в равных долях и создают смесь. Таков, например, г е р л а ш, название которого, как и русское слово ералаш, означает «неразбериха», «путаница» и происходит от тюркского а р л а ш — с м е с ь, соединение.

Вместе с тем во все овощные блюда в качестве вкусовых добавок вводят в небольших дозах мясо, сало, яйца. грибы, творог, сметану в самых разнообразных сочетаниях, причем сало и сметана неизменно соседствуют в подавляющем большинстве овощных блюд.

Эти добавки либо придаются овощной массе в виде подливок, либо непосредственно вводятся в нее, либо, как правило, играют роль начинки для той или иной овощной основы. Такой метод приготовления дает возможность создавать разнообразие одной и той же овощной основы, меняя не только состав начинки, но и характер обработки основы, подвергая ее в одних случаях, отвариванию, в других тушению, в третьих запеканию. Примером этого являются приводимые ниже брюквенные и картофельные блюда. В целом же технология литовских овощных блюд строится примерно по одинаковой схеме — подготовка овощей, приготовление начинки, фарширование и тепловая обработка.

КИМШТИ СЕТИНАЙ (БРЮКВА ФАРШИРОВАННАЯ)

2-3 брюквы, 150 г масла, 1 стакан сметаны, 1 яйцо, 2-3 ст. ложки муки, 1-2 петрушки (корень и зелень), 1 ст. ложка тмина.

1. Брюкву очистить, сварить целиком до полуготовности (отвар не выливать), разрезать пополам, выдолбить так, чтобы осталась оболочка толщиной 1 см.

2. Вынутую мякоть брюквы доварить, сделать из нее пюре, перемешать его с мукой, обжаренной на масле, натертой петрушкой, тмином, 2-3 ст. ложками сметаны, посолить, положить эту начинку в брюкву, обмазать сверху маслом и взбитым яйцом.

Положить на противень или сковороду и запечь в духовке.

3. Из сметаны, муки, масла, зелени петрушки и 0,5 стакана воды, в которой отваривалась брюква, сделать подливку и полить ею запеченную брюкву.

ГЕРЛАШ

500 г брюквы, 500 г картофеля, 500 г моркови, 500 г кольраби, 100 г сливочного масла, 100 г сала, 2 ст. ложки муки, 2 петрушки (корень и зелень), 1 ст. ложка тмина, 3 ст. ложки укропа, 1-1,5 стакана воды.

Овощи нарезать одинаковыми кубиками, обжарить на масле до образования легкой корочки, сложить в кастрюлю, заправить кубиками сала, обжаренными с мукой и измельченными пряностями, затем добавить воду и припустить на слабом огне до полного выпаривания воды.

БУЛЬВЕС АГУОНИС

4 стакана картофельного пюре, 0,5 стакана сухого мака, 50 г масла.

Приготовить картофельное пюре. Мак ошпарить, слить воду, еще дважды ошпарить, выдержав каждый раз по 5 мин, затем воду отцедить, мак протолочь в ступке.

Смешать пюре с маком и растопленным маслом.

КУГЕЛИС

20 картофелин, 2 яйца, 1 стакан творога, 50 г сала, 0,5 ч. ложки черного перца.

Для соуса: 3 луковицы, 100 г сала, 1 стакан сметаны.

Натереть сырой картофель, добавить яйцо, творог, соль, перец.

Противень смазать растопленным салом, остальное сало и шкварки перемешать с картофельной массой, разложить ее слоем 3-4 см на противне и запечь в духовке в течение 1 ч.

Приготовить соус: обжарить на сале лук, смешать со сметаной. Облить этим соусом готовый кугелис.

ЦЕПЕЛИНАЙ

15 сырых картофелин, 5 вареных картофелин, 0,5 стакана сметаны.

Для начинки: 500 г мяса или печенки, 3 луковицы, 50 г свиного сала.

Вариант начинки: 500 г творога, 2 яйца, 3 луковицы, 150 г свиного сала.

1. Натереть сырой картофель, отжать сок, перемешать с пюре из отварного картофеля в однородную массу.
2. Приготовить начинку: из фарша отварного мяса и лука, обжаренного на сале, или из творога, перемешанного с сырым яйцом и луком, обжаренным на сале.
3. Из картофельной массы сделать оладьи и, беря их по одному на ладонь, закладывать начинку, при этом складывать оладьи так, чтобы получились пирожки яйцевидной формы — цепелинай.
4. Цепелинай отварить в подсоленном кипятке 20 мин, выложить на блюдо и облить кипящей подливкой из сала, лука и сметаны (см. «Кугелис»).

РАГОУЛЯЙ

15 сырых картофелин, 2 вареные картофелины, 6 ст. ложек гречневой муки, 25 г дрожжей, 2 ст. ложки воды, 100 г свиного сала, 3 луковицы.

1. Из вареного картофеля сделать пюре, добавить дрожжи, разведенные теплой водой, муку, поставить в теплое место на закваску.
2. Сырой картофель натереть, сок отжать, добавить муку (4 ст. ложки) и закваску (п. 1), поставить на 8 ч в теплое место.
3. Затем слить образовавшуюся жидкость, добавить соль, оставшуюся муку и выложить массу слоем 3 см на лист, смазанный маслом, запечь в духовке в течение 30 мин.

БЛЮДА ИЗ ОТВАРНОГО ТЕСТА С НАЧИНКОЙ

Литовские блюда из отварного теста — типа пельменей, вареников, хинкала — заимствованы из восточной кухни еще в период средневековья. По своей технологии и внешнему виду эти блюда не отличаются от блюд-прародителей. Но по характеру начинки, по вкусу и по названиям они литовские, национальные.

Литовский национальный характер придают этим блюдам, конечно, начинки, в состав которых входят ветчина, свиное сало, сыр, тмин, майоран, черника — продукты, неизвестные или не употребляемые на Востоке.

Некоторым изменениям подверглась и тестяная часть этих блюд. Как правило, литовское тесто крутое, в него идет много яиц (1 яйцо и 1 или 2 желтка), в то время как восточное иногда делается без яиц или с одним белком.

И хотя литовские блюда из отварного теста не являются абсолютно оригинальными, мы приводим их и как пример литовской кулинарной обработки, и как часть того ассортимента, без которого немыслимо литовское национальное меню. Немаловажно и то, что некоторые из этой категории блюд, например литовские пельмени, уже давно известны в русской и международной кухне как литовское блюдо, названное, правда, неверным и вводящим в заблуждение словом «колдуны», искажающим литовское наименование «колдунай», т. е. пельмени.

Под чисто литовским названием «скриляй» в современной литовской кухне фигурирует также видоизмененная за много веков татарская салма или кавказский хинкал, а вареники носят название «виртиняй» или «шалтаносяй» в зависимости от начинки (творожно-картофельной или ягодной).

КОЛДУНАЙ

Колдунай приготовляют так же, как пельмени, но с некоторыми особенностями.

Состав мясной начинки: жирная говядина (кострец), свиное сало (четвертая часть), лук (луковый сок или кашица), сырое яйцо, майоран (сухой), черный перец молотый.

Состав грибной навчинки: грибы (сухие или свежие) белые, свиное сало, лук (измельченный, обжаренный), петрушка (тертый корень), майоран (сухой), черный перец молотый.

Для приготовления теста: на 1 стакан муки (пшеничной) берут 1 яйцо целое и 2 желтка, соль. Вода не используется совершенно! Вместо нее можно использовать луковый сок, если тесто слишком крутое.

1. Начинку пропускают через мясорубку дважды, а затем растирают в эластичную массу. Поэтому вместо мелко нарезанного свежего лука в колдунай используют луковый сок или луковую кашицу.

2. Тесто раскатывают в пласт толщиной до 1 мм (а пельмени делают как можно меньшего размера — не более 2-3 см в диаметре).

3. Колдунай в отличие от пельменей, как правило, сначала обжаривают на сковороде, а затем отваривают в подсоленной воде.

4. Колдунай реже употребляется как второе блюдо, а служит главным образом для наполнения супов — литовского борща (см. с. 259), овощных супов, мясных отваров.

СКРИЛЯЙ

Тесто, как для колдунай

Для начинок: ветчина, сало (то или другое или их сочетание в любой пропорции), лук (в любых соотношениях), сырная начинка из 250 г сыра, 2 яйца, 0,5 стакана сметаны, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ч. ложка тмина.

Для соуса (примерное соотношение): 3 луковицы, 0,5 стакана сметаны, 1 ст. ложка сливочного масла.

1. Приготовить начинки: а) ветчину или сало нарезать кубиками (1x1 см), обжарить вместе с луком; б) сыр натереть на мелкой юрке, желтки растереть, белки взбить, все перемешать.

2. Тесто раскатать в пласт толщиной 1,5-2 мм, нарезать квадратами (3x3 см), отварить в подсоленной воде, уложить в смазанную маслом или салом кастрюлю рядами, пересыпая

каждый ряд соответствующей начинкой.

Верхний ряд должен быть тестяной.

3. Полить маслом, обмазать яйцом, запекать в духовке около 1 ч.

4. Готовый скриляй залить луковым соусом (лук обжарить в сале, добавить сметану, соль, подогреть).

ВИРТИНЯЙ

8 картофелин, 100 г свиного сала, 0,5 стакана сметаны, 2 луковицы, 5 ч. ложек черного перца.

Сделать тесто, как для колдунай (см. выше), но нарезать его квадратами 6х6 см.

Приготовить начинку: сырой картофель натереть, тщательно отжать, перемешать с поджаренным луком и мелко нарезанным салом, посолить, поперчить.

Начинить начинкой виртиняй, отварить их в подсоленной воде (более 10 мин), подать в соусе из распущенного сала, шкварок и сметаны.

ШАЛТАНОСЯЙ

500 г свежей черники, 2 ст. ложки сахарного песка, 1 ч. ложка молотой корицы.

Для подливки: 1 стакан густой сметаны, 1,5 ст. ложки сахарной пудры.

Приготовить тесто, как для вареников.

Приготовить начинку, перемешав толченую чернику, сахар и корицу и слив лишний сок (см. приготовление вареников с вишнями.

Начинить и отварить шалтаносяй, как вареники, подать, залив их взбитой с сахарной пудрой сметаной и подслащенным соком.

Прибалтийские сладкие блюда и кондитерские изделия

Сладкие блюда и кондитерские изделия литовской, латышской и эстонской кухонь заимствованы в основном из немецкой кухни и потому почти полностью совпадают. Совпадения объясняются тем, что литовцы, латыши и эстонцы отобрали, обработали и усвоили из немецкой кухни именно те изделия, которые более всего соответствовали прибалтийскому пищевому сырью. Вот почему здесь многие кондитерские изделия приготовляют на картофельной муке, а не только на пшеничной, охотнее используют мед, а не сахар; в сладких блюдах широко применяют яйца, черный хлеб, морковь, ревень, яблоки, лесные ягоды (чернику, бруснику, клюкву), взбитые сливки и сметану.

Широкое употребление в Прибалтике кофе как основного горячего утреннего, послеобеденного и вечернего напитка также способствовало прочному закреплению немецкого кондитерского ассортимента — в виде печений, слоек и сдоб со взбитыми сливками, а также других изделий из песочного, масляного и сахарного теста, которые хорошо сочетаются с кофе.

Поскольку заимствование сладких и кондитерских изделий происходило сравнительно поздно, в конце XIX в, то в большинстве случаев изделия этой группы продолжают сохранять во всех прибалтийских кухнях свои первоначальные немецкие названия, иногда в виде прямых переводов на местные языки (например, розенмайзес, лейва суппи и др.), а порой и в неизменном виде (пумперникель, пипаркоок, буберт).

Отсюда понятно, что распределить сладкие и особенно кондитерские изделия Прибалтики по отдельным национальным кухням фактически невозможно, ибо они присуши им всем примерно в одинаковой степени. И, кроме того, многие из них пищевая промышленность производит сегодня по единой рецептуре (особенно торты, печенье). Однако можно указать,

какие сладкие изделия и блюда пользуются наибольшей популярностью в каждой из трех республик: в Эстонии — блюда из взбитых сливок и сметаны, хлебные супы и ягодные кисели (гущи), в Латвии — блюда, в которых главную роль играют яйца, в Литве — блюда с медом.

Так как для приготовления прибалтийских кондитерских изделий используется в основном бездрожжевое сдобное тесто, то в качестве разрыхлителя здесь широко применяется «пекарский порошок», состоящий из смеси соды, углекислого аммония и виннокаменной соли (кремортартора). Следует иметь в виду, что пекарский порошок всегда вводят в тесто последним, причем после его введения тесто нельзя мять или растирать слишком долго. За неимением пекарского порошка его можно заменить смесью соды и лимонной кислоты, взятых в равных частях, хотя такая замена не дает такого же эффекта, как настоящий пекарский порошок.

Общей чертой прибалтийских сладких блюд является то, что они довольно тяжелые и сытные, даже когда в их состав входят овощи и фрукты. Назначение сладких блюд — быть десертом, третьими блюдами во время обеда и вторыми блюдами во время ужина. Что же касается кондитерских изделий, то их употребляют главным образом с кофе вне обеда.

СЛАДКИЕ БЛЮДА

ХЛЕБНЫЙ СУП МЕДОВЫЙ

300 г сухарей из черного хлеба, 1,5 л воды, 0,75 стакана меда, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 стакана крепкого домашнего сладкого кваса с изюмом и тмином, 0,5-1 стакан взбитых сливок.

Сухари замочить в воде на несколько часов, затем варить до полного разваривания, т. е. до получения студнеобразной массы: прибавить мед, квас и в самом конце варки — сливочное масло. Подавать, полив взбитыми сливками.

ХЛЕБНЫЙ СУП С ЯБЛОКАМИ

200-250 г ржаных сухарей, 1,5 л воды, 1 стакан сахара, 5-6 кислых яблок, 2 ч. ложки лимонной цедры (сухой), 3 бутона гвоздики, 0,5 стакана сливок.

Сухари замочить, а затем разварить (см. предыдущий рецепт) вместе с мелко нарезанными яблоками. Всю массу пропустить через дуршлаг, отсеяв нерастворимые части. Добавить сахар, пряности, проварить, не доводя до кипения. Подать со взбитыми сливками.

«БЕДНЫЙ РЫЦАРЬ»

Белый хлеб, очищенный от корки, обмакнуть в молоко или сливки, посыпать сахарной пудрой с корицей, обмазать взбитым яйцом и слегка поджарить на сливочном масле; полить киселем или сиропом от варенья или вновь посыпать сахарной пудрой с корицей.

СНЕЖКИ (ЛУММИПАЛЛИД СНЯГИЕЛИС. СНЕЕГАПИКАС)

Для теста: 35 г сливочного масла, 30 г муки пшеничной, 35 г картофельного крахмала, 125 г кипятка, 2 яйца, 2 ч. ложки сахара.
Для обжаривания масло сливочное.
Для соуса-крема: 1 стакан сливок, 1 ст. ложка сахарной пудры, или 1 стакан киселя из ревеня, клюквы или крыжовника.

Перемешать муку и крахмал, слегка обжарить на масле до светло-желтого цвета, быстро

влить в эту смесь кипяток, размешать, снять с огня, добавить взбитые яйца, размешать тесто и столовой ложкой брать, как клецки, опуская в теплое растопленное масло и обжаривая на очень слабом огне до легкого затвердения и появления светло-желтого оттенка.

После обжаривания выложить снежки на промокательную бумагу, чтобы обсушились от масла, и подать посыпанными сахарной пудрой, с киселем или взбитыми сливками.

ПУДИНГ ЯИЧНЫЙ (МУНАПУДИ. ОЛУПУДИНЬШ)

4 яйца, 100 г сахара, 80 г картофельной муки (крахмала), 50 г лесных орехов (ядер), 3 ст. ложки клюквенного сока (или сок 0,5 лимона), 2 ч. ложки лимонной цедры, 0,25 ч. ложки соды, ванилин или ванильный сахар.

Для смазки: 2-3 ст. ложки панировочных сухарей, 1 ст. ложка масла.

Желтки и сахар растереть добела, добавить крахмал, соль, цедру, орехи, ягодный сок и взбитые белки, все хорошо растереть, взбить.

Тесто залить в форму, смазанную маслом и обсыпанную сухарями, и выпечь на небольшом огне (45 мин). Готовый пудинг посыпать сахарной пудрой с ванилином.

БУБЕРТ

0,75 стакана манной крупы, 0,5 л молока, 4 яйца, 10-12 кусочков сахара-рафинада, 1 ч. ложка сухой лимонной цедры или свежей цедры с 1 лимона, 0,5-1 стакан клюквенного или смородинового сока (киселя).

1. В кипящее молоко засыпать манную крупу, все время размешивая, и на слабом огне продолжать нагревать 1-2 мин, затем снять с огня, плотно закрыть крышкой, дать крупе набухнуть настолько, чтобы она вобрала все молоко, добавить соль, размешать.
2. Яичные желтки растереть с сахаром и цедрой, взбить и постепенно добавлять в манную кашу при температуре не выше 70°С, все время размешивая.
3. Продолжать размешивать буберт 2-3 мин и постепенно ввести в него взбитые белки, взбивая всю массу.
4. Подавать, облив ягодным соком.

МОРКОВНЫЙ ПИРОГ (ПОРГАНДПИРУКАС. БУРКАНУРАУЗИС. МОРКУПИРАГАС)

400 г моркови, 400 г сахара, 2 желтка, 1 белок, 75 г сливочного масла, 2 ст. ложки — 0,5 стакана муки (в зависимости от сочности моркови), 1,5 ч. ложки пекарского порошка, 1 ч. ложка аниса, 1 ч. ложка лимонной цедры, 2 ч. ложки корицы, 3 бутона гвоздики.

1. Морковь натереть на мелкой терке, положить в фарфоровую или стеклянную посуду и засыпать сахарным песком или пудрой, оставив до тех пор, пока сахар полностью не впитается в морковь и образуется однородная масса.
2. Желтки растереть с маслом и молотыми пряностями добела, соединить с морковной массой и, добавив муку и взбитые белки, замесить тесто, как для оладий, а затем ввести пекарский порошок.
3. Выложить тесто на противень слоем толщиной 1,5-2 см и выпекать в духовке на слабом огне 40 мин.
4. Вынуть из духовки, посыпать сахарной пудрой. К пирогу подать взбитые сливки.

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПИРОЖНОЕ

10 крупных картофелин, 300 г сливочного масла, 8 яиц, 3 ст. ложки сахара, 0,5 ч. ложки пекарского порошка.

1. Картофель испечь (а не отварить, чтобы пюре было совершенно сухое), тщательно растереть с растопленным горячим маслом, стараясь не давать остыть всей массе, а затем добавить постепенно по одному 4 взбитых яйца, все время не переставая растирать.

2. Отдельно растереть 4 желтка с сахаром добела, соединить с картофельной массой.

3. Оставшиеся белки взбить в твердую пену, соединить с картофельно-яичной смесью, стараясь взбить ее как можно пышнее, и запечь в огнеупорном блюде в духовке.

ЯБЛОЧНОЕ ПИРОЖНОЕ

10 яиц, 5 крупных яблок, 1 ст. ложка картофельной муки, 3-4 ст. ложки сахарного песку, 0,5 ч. ложки пекарского порошка.

Желтки растереть с сахаром добела. Яблоки испечь в духовке, отжать из них пюре в соковыжималке, смешать с желтками и картофельной мукой.

Добавить к смеси взбитые белки и пекарский порошок и выпечь в духовке в форме.

ЯБЛОКИ В ТЕСТЕ

500 г яблок, 125 г муки, 125 г воды, 0,5 ч. ложки сахара, 0,5 ч. ложки соли, 0,5 ст. ложки растительного масла, 0,5 ст. ложки пива, 1 яйцо, молоко, масло для обжаривания.

Для обсыпки: 1 ч. ложка корицы, 1 ч. ложка сахарной пудры.

Муку замесить на воде, добавить сахар, соль, масло, взбитое яйцо, пиво и столько молока, чтобы получить консистенцию густого блинного теста. Дать тесту выстояться 20 мин.

Яблоки очистить от кожицы, семечек, нарезать толстыми дольками. Каждую дольку обмакнуть в тесто и обжарить на масле до золотистого цвета. После обжаривания выложить на бумагу и посыпать сахарной пудрой с корицей. Подавать со взбитыми сливками.

ФРУКТОВЫЕ ГУЩИ (ПУУВИЛЬЯПАКС. АУГЛУМИЕЛИС)

Фруктовые гущи, или как их еще называют «фруктовые каши», готовят из свежих и сухих фруктов. Они представляют собой загущенный крахмалом компот, похожий на кисель, но несколько иначе приготовляемый. «Фруктовые каши» отличаются от киселей и более жидковатой консистенцией и, кроме того, отсутствием пленки на поверхности, образующейся при застывании киселя.

Фруктовые гущи готовят только в эмалированной посуде, всегда из первосортных фруктов и ягод. Сливу, вишню, черешню варят обязательно без косточек. К яблокам и грушам, чтобы они не темнели при варке, прибавляют лимонный сок или лимонную кислоту. Сразу же после чистки их кладут в воду, где оставляют до варки на 20-30 мин. Для загущения фруктовых гущ используют крахмал (картофельную муку) из расчета 20-40 г на 1 л жидкости. Крахмал вводят в закипевший сироп или отвар, который затем сразу же снимают с огня (лишь при использовании кукурузного крахмала требуется дополнительное кипячение фруктовой гущи около 5 мин).

Приготовление фруктовых гущ несложно. Воду доводят до кипения, опускают в нее фрукты, слегка припускают их на очень слабом огне при закрытой крышке и затем настаивают 20-30 мин. После этого фрукты, если они не растерты в пюре, вынимают из отвара, в нем распускают сахар, доведенный до кипения сироп снимают с огня и вводят в него при непрерывном помешивании крахмал, а также засыпают ранее вынутые фрукты. Помешивание продолжают около 10 мин, чтобы не образовалась пленка, а затем посыпают поверхность гущи сахарной пудрой. Переливать гущу в другую посуду следует не раньше чем через 15 мин. Все это создает более нежную консистенцию гущ по сравнению с киселями, препятствует образованию пленки. Из фруктов и других желирующих растений готовят также фруктовые каши по несколько иной технологии (см. ниже).

Фруктовые гущи едят с молоком, сливками (чаше всего взбитыми в пену).

ЯБЛОЧНАЯ КАША

1,5 кг яблок, 400 г сахара, 50-100 г воды.

Яблоки очистить от семечек, нарезать дольками толщиной 1 см, припустить на очень слабом огне и добавить сахар. Желирование должно произойти от пектина, содержащегося в яблоках. В очень сочные яблоки можно почти не добавлять воды — лишь 1-2 ст. ложки.

ЯБЛОЧНАЯ ГУЩА

1,5 кг яблок, 500 г сахара, около 300 г воды (в зависимости от сочности яблок доза меняется), 20 г картофельной муки.

Яблоки нарезать дольками, сварить на слабом огне до мягкости, пропустить через сито. В отваре развести сахар, довести отвар-сироп до кипения, добавить крахмал, яблочное пюре.

КАША ИЗ РЕВЕНЯ

1 кг ревеня, 0,5 л воды, 175 г сахара, 20 г картофельного крахмала на каждые 30 мл сока (отвара) ревеня, 1 ст. ложка 40%-ного хлористого кальция.

Ревень очистить от верхней уплотненной части, нарезать кубиками (1,5 см), припустить. В конце отваривания добавить хлористый кальций, процедить сок, откинув гущу, подогреть его, распустить в нем сахар, довести до кипения, ввести крахмал. Размешать в течение 2-3 мин, ввести гущу ревеня, вновь размешать.

ГУЩА ИЗ РЕВЕНЯ

0,75 кг ревеня, 0,75 л воды, 250 г сахара, 25-30 г картофельного крахмала, 0,75 ст. ложки 40%-ного хлористого кальция.

Нарезать кубиками (1,5 см3) очищенный ревень, засыпать в кипящую воду на 1 мин, затем снять с огня, добавить хлористый кальций, распустить сахар, довести до кипения и ввести крахмал.

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

Национальными кондитерскими изделиями прибалтийской кухни, помимо заимствованных в начале XX в, печений, булочек и кремовых тортов немецкой кухни, подаваемых обычно к кофе, являются печенья пряничного типа. Таковы литовские пряники медуолис, латышские пумперникель и эстонские месиляй бипипаркоок.

МЕДУОЛИС

1 стакан ржаной муки, 1 стакан пшеничной муки, 400 г меда, 1 ст. ложка водки (литовской тминной), 2-3 бутона гвоздики, 6 зерен черного перца, 0,5 ч. ложки имбиря молотого, 1 ч. ложка цедры.

Муку перемешать, обжарить на сковороде до легкого золотистого цвета, затем просеять и, не давая остыть, влить в нее и быстро размешать горячий мед. Добавить пряности, спирт, взбить тесто, как можно сильнее, в течение 30-45 мин. Раскатать в пласт толщиной 1,5 см, нарезать жестяными выемками и выпечь печенье на листе в нагретой духовке за 2-4 мин.

ПУМПЕРНИКЕЛЬ

500 г муки, 100 г сливочного масла, 3 ,яйца, 200 г сахара, 50 г лесных орехов (крупномолотых), 1 ч. ложка корицы, 1 г углекислого аммония или пекарского порошка.

Сливочное масло растереть с сахаром и корицей и к этой смеси по одному добавить яйца. растирая их до побеления. Затем ввести аммоний, разведенный в 1 ч. ложке воды, муку и орехи. Тесто скатать в колбаску сечением 2, 5 см, слегка приплюснуть ее, придав прямоугольную форму, и положить на лист, смазав яйцом.

Выпечь в духовке до светло-желтого цвета, сразу же поделить на ромбики, нарезав наискось. (Выпекать около 20-25 мин на слабом огне).

ПИПАРКООК

100 г меда, 100 г сахара, 100 г патоки, 100 г масла сливочного, 2 яйца, 0,5 стакана воды, 3 ч. ложки корицы, 7 бутонов гвоздики, 1,5 ч. ложки имбиря, 0,5 ч. ложки мускатного ореха (молотого), 0,25 ч. ложки молотого черного перца, 1,5 ч ложки аммония, немного более 0,5 и менее 1 кг муки (в зависимости от влажности и вида помола).

Тесто замесить, как для пумперникеля (см выше), приготовив сначала яично-масляную смесь. К замешанному на ней некрутому тесту прибавить разведенный в воде горячий мед и патоку и затем добавить остальную муку до получения крутого теста, одновременно введя молотые пряности и аммоний. Тесто тотчас же раскатать в пласт толщиной 1-1,5 см, нарезан, прямоугольниками (3x5 см), нанести узор в виде параллельных линий, смазать желтком и выпекать в духовке на умеренном огне не более 10 мин (до появления запаха пряностей)

Общие черты кухни тюркоязычных народов

Национальные кухни многочисленных тюркоя-зычных народов РСФСР (свыше 25 народов общей численностью 10 млн чел.), населяющих Татарию, Башкирию, ряд соседних с ними областей Поволжья, несколько автономных республик и областей Северного Кавказа Дагестан, Чечню, Ингушетию. Осетию, Черкессию, Карачай, Кабарду, Балкарию, Адыгею,' а также Якутию в Сибири! так или иначе повторяют по составу сырья, по композиции и технологии приготовления пищи основные кулинарные направления, рассмотренные в этой книге. За малым исключением, национальные блюда указанных народов под иными названиями дублируют сходные с ними блюда основных национальных кухонь нашей страны.

Например, распространенная в нашей стране татарская кухня (и близкая ей башкирская), получившая широкую известность в ряде районов РСФСР через систему общественного питания, во-первых, далеко не сохраняется в своем чистом виде, ибо испытала сильное влияние народов, в среде которых татары существуют (татарское население численностью 6,5 млн чел., а вместе с башкирами 8 млн), а во-вторых, по технологии и ассортименту блюд фактически совпадает со среднеазиатскими кухнями — казахской и узбекской, так как корень у них во многом общий — золотоордынская кухня XIII —XVI вв.

Две другие крупные кухни тюркоязычных народов — северокавказская и якутская, хотя и разнятся между собой, что объясняется неодинаковыми природными условиями Кавказа и Восточной Сибири, сохраняют общие черты древней кухни кочевых тюрков, своих прародичей, но в то же время близки кухням соседствующих с ними народов: северокавказская — азербайджанской, а якутская — монгольской и субарктической, или заполярной. Северокавказская и якутская кухни полны заимствований и переделок из этих кухонь и мало чем отличаются от них технологией. Но черты древней кухни, несмотря на все позднейшие влияния, стойко держатся и проявляются в подборе продуктов и в композиции ряда блюд современных тюркских кухонь. Так, конина, блюда из нее, и кумыс до наших дней принадлежат к самым почетным кушаньям и у татар Поволжья, и у башкир Урала, и у ногайцев Прикаспия, и

у кумыков Дагестана, и у якутов Заполярья. Интересно, что в то время как в промышленной европейской части страны даже татарская кухня в целом все более теряет свои классические тюркские черты, уступая то тут, то там модным городским кулинарным влияниям, в далекой Якутии тюркские кулинарные традиции, прежде не столь ярко выраженные, заметно укрепляются в последние годы. Ныне как раз в Якутии, как нигде в стране, процветает мясное направление коневодства. Здесь конина лучшего качества, так как якутские лошади при табунном содержании за лето быстро нажировываются и дают отличное мясо, пользующееся большим спросом даже на мировом рынке.

Поскольку северокавказская кухня распадается еще на полтора десятка мелких кухонь, разнящихся в деталях, полезно дать ей более подробную характеристику и тем самым отграничить от закавказских, определить ее место в системе основных кулинарных направлений. То же самое надо сделать и в отношении якутской кухни, развивавшейся обособленно от других тюркских.

Северокавказская кухня. Часто кухню народов Кавказа называют кавказской кухней. Такого кулинарного направления не существует. Есть три закавказские кухни — грузинская, армянская и азербайджанская — и есть кухня

северокавказских народов. Последняя имеет много черт свойственных азербайджанской и отчасти грузинской кухне, но гораздо в большей степени она связана с кухней степных, скотоводческих народов, с казахской и татаро-узбекской, обычаи которой были занесены на Северный Кавказ еще в древности ногайцами, кумыками, кипчаками и туркменами, а позднее — турецкими завоевателями.

Конечно, северокавказская кухня неоднородна. Она состоит из нескольких региональных кухонь, в которых сходные блюда носят разные национальные названия, а одинаковые по названию блюда и изделия готовят из разных продуктов. Но принципы и кулинарное направление у всех этих кухонь — общие.

С татаро-узбекской кухней северокавказскую роднят общие принципы приготовления хлеба (пресных лепешек, чурека), одинаковый подход к обработке мяса, употребление баранины, наличие супов типа шурпы (шурва, чурпа), большое значение, отводимое мясо-тестяным блюдам, сходные кисломолочные продукты (катык, айран, творожные сыры). В то же время такие блюда и изделия, как дюшбере, курзе, буглама, шашлыки (кобобы), рассольные сыры, употребление пряностей и катыка в качестве компонента пищевых изделий и все кондитерские изделия — халвы, шербеты, пахлавы, — сходны с закавказскими кухнями, особенно с азербайджанской.

Самыми характерными в меню северокавказских народов являются различные виды пресных лепешек (с маслом, сметаной), разнообразные хинкалы (хан-калы), т.е. широкая лапша или куски пресного геста из пшеничной, кукурузной или гороховой муки, отваренные вместе с бараниной (мясом) в разных сочетаниях и с разными приправами, затем чуду (чюду), т-е пирог из пресного теста, полувыпекаемый, полужаренный на сковороде, с тонкой тестяной оболочкой и толстым слоем начинки из мяса, творога, тыквы, зелени (лука) в зависимости от того, в каком районе Северного Кавказа его делают. Наконец, в качестве основной пищи, напитка и приправы широко применяется молоко типа катыка айран, жуурт и т. д.

Часто по названию и композиции северокавказские блюда напоминают блюда разных соседних народов. В национальных кухнях авар, лезгин, кумыков, даргинцев, чеченцев, ингушей, черкесов, карачаевцев, лаков, кабардинцев, адыгейцев можно встретить блюда с закавказскими названиями, которые, однако, по композиции и технологии напоминают блюда татаро-узбекской кухни. Северокавказская кухня внесла в общесоюзную кухню несколько весьма популярных пищевых изделий. Это кефир, воздушная кукуруза (къурмач) и чебуреки.

Якутская кухня. Среди народов Российской Федерации около трети миллиона составляют якуты, народ тюркский по происхождению и языку, но живущий в условиях Восточной Сибири и Крайнего Севера и уже с XVIII в. довольно прочно воспринявший русскую культуру (достаточно сказать, что имена и фамилии у всех якутов русские).

Вполне понятно, что якутская кухня отразила эти особенности исторического развития якутов. Вторые мясные блюда технологией напоминают монгольскую и казахскую кухни, поскольку в древности хозяйство якутов базировалось на кочевом скотоводстве. Целый ряд

блюд якутов, особенно молочные, напоминают кухню их соседей — бурятов. В то же время первые блюда якутской современ-ной кухни — русские, поскольку в прошлом якутская кухня не знала национальных супов. Условия жизни в к восточносибирской тайге, на Крайнем Севере, вдоль рек Анабар, Индигирка, Оленек, Колыма и великой сибирской реки Лены и ее притоков — Олекмы, Вилюя и Алдана наложили решающий отпечаток на якутскую кухню. В ней широко используются пернатая дичь, оленина, сибирская рыба: хатыс (сибирский осетр), чир, омуль, муксун, пелядь, нельма, таймень, хариус. При этом методы использования пищевого сырья во многом аналогичны принятым в субарктической кухне, т. е. мясо и рыба используются очень часто сырыми и притом только в зимнее время, когда из этих замороженных продуктов можно делать строганину, т. е. нарезать тонкими в виде стружек кусочками, которые употребляют в пищу вместе с острой приправой из колбы (черемши), ложечника (подобие хрена) и сараны (луковое растение).

Что же касается композиции якутских блюд, то она чрезвычайно проста: это либо отварные продукты (мясо, рыба), либо сырые (молоко, кровь, мясо, рыба, травы), либо сырые сброженные (кумыс, буза). Овощи, а тем более фрукты, не применялись в блюдах национальной кухни. Даже использование ягод и грибов началось сравнительно недавно — в прошлом их не умели готовить.

Северокавказская, поволжская, пермяцкая, карельская, якутская кухни

В этой главе дана краткая характеристика тех национальных кухонь, которые примыкают к одному из рассмотренных выше 14 кулинарных направлений. В кухнях народов Северного Кавказа, Поволжья, Предуралья, Сибири, Дальнего Востока, Карелии так или иначе повторяются технология и сырьевой состав основных кулинарных направлений. Поэтому их отличия сводятся главным образом к небольшому числу неповторимых национальных блюд. И это вполне понятно. Ведь основные процессы национальной консолидации происходят в рамках союзных республик и отчасти среди таких крупных автономных наций, как татары (в состав этой нации только за годы Советской власти вошли тептяри, мишари, крящены, нагайбаки и другие народности — в общей сложности около полумиллиона человек) или как удмурты (в состав удмуртов вошла часть пермяков, бесермяне и другие народности). Вот почему количество основных кулинарных направлений, в общем, почти совпадает с числом союзных республик. Однако не следует думать, что основные кулинарные направления повторяют число союзных или автономных республик. Многое в формировании той или иной национальной кухни, того или иного кулинарного направления зависело от исторических традиций, от природных условий, в которых живет тот или иной народ, а также от основного вида хозяйственной деятельности той или иной нации, особенно в прошлом. Неверно также представлять дело так, что народы, говорящие на сходных, скажем, тюркских или угро-финских, языках обязательно имеют одинаковую кулинарию. Языковая и даже этническая близость в ряде случаев не имеют существенного значения в выборе народом того или иного кулинарного направления. Гораздо большую роль могут играть природные и исторические условия. Немалое значение имеет и влияние соседних народов. Так, например, татары, азербайджанцы и якуты принадлежат к тюрко-язычной группе народов, но национальные кухни у них разные. Татарская кухня чрезвычайно близка по своей технологии и ассортименту блюд к узбекской и отчасти к казахской, так как корень у них общий — золотоордынская кухня; азербайджанская же кухня испытала сильное иранское влияние в технологии, а по ассортименту пищевого сырья и блюд приближается к другим закавказским кухням. Что же касается якутской кухни, то по пищевому сырью она ближе стоит к кухням народов Крайнего Севера и отчасти к русской и бурятской кухням, а по технологии — близка монгольскому кулинарному направлению.

Хотя интеграционные процессы в национальном развитии советских народов, развернувшиеся в результате свободного межнационального общения в социалистическом

обществе, вызвали известную нивелировку ряда элементов материальной культуры, — в первую очередь, жилища, бытовых предметов, бытовой обстановки, одежды, — они в меньшей степени коснулись национальной кухни. Национальные кухни и созданные ими вкусные и полезные блюда должны сохраниться, ибо они «удобны» по своим качествам человеку и могут служить будущим поколениям. Однако технологические приемы национальных кухонь могут изменяться и, наконец, забываться, утрачивая в конце концов подлинный национальный колорит. Вот почему необходимо собрать и оставить в наследие потомкам рецепты блюд национальных кухонь, в первую очередь кухонь крупнейших наций, создавших основные кулинарные направления. Именно вокруг этих кулинарных направлений группируются национальные кухни ряда народов нашей страны. Поскольку часто одинаковые блюда у разных народов носят различные названия, а распространенные общеевропейские блюда получают у ряда народов либо переводные, либо свои названия, то аналогия между отдельными национальными кухнями может быть установлена только путем сравнения технологических приемов и композиции блюд. В одних случаях аналогия эта оказывается довольно полной, и тогда дублирование бросается в глаза. Например, татарская кухня, оказавшая огромное влияние на национальные кухни многих народов Поволжья, сама по себе аналогична по композиции и названиям большинства блюд узбекской кухне. Башкирская же кухня очень близка к татарской, и в то же время содержит некоторые элементы казахской кухни. Аналогия в других случаях бывает неполной, частичной, поскольку некоторые национальные кухни сочетают в себе черты двух-трех, а то и более основных кулинарных направлений.

Дублирование двух-трех направлений заметно в северокавказской кухне, объединяющей кулинарные обычаи народов Дагестана, Чечни, Ингушетии, Карачая, Черкессии, Кабарды, Балкарии, Осетии и Адыгеи, в поволжской кухне, к которой принадлежат чувашская, мордовская и марийская кухни, а также в пермяцкой, карельской и якутской кухнях.

Северокавказская кухня. Часто приходится слышать выражение: кавказская кухня. Такого кулинарного направления не существует. Есть три закавказские кухни — грузинская, армянская и азербайджанская — и есть кухня северокавказских народов. Последняя имеет много черт, свойственных азербайджанской и отчасти грузинской кухне, но гораздо в большей степени она связана с кухней степных, скотоводческих народов, с казахской и татаро-узбекской, обычаи которой были занесены на Северный Кавказ еще в древности ногайцами, кумыками, кипчаками и туркменами, а позднее — турецкими завоевателями.

Конечно, северокавказская кухня неоднородна. Она состоит из нескольких региональных кухонь, в которых сходные блюда носят разные национальные названия, а одинаковые по названию блюда и изделия готовят из разных продуктов. Но принципы и кулинарное направление у всех этих кухонь — общие.

С татаро-узбекской кухней северокавказскую роднят общие принципы приготовления хлеба (пресных лепешек, чурека), одинаковый подход к обработке мяса, употребление баранины, наличие супов типа шурпы (шурва, чурпа), большое значение, отводимое мясо-тестяным блюдам, сходные кисломолочные продукты (катык, айран, творожные сыры). В то же время такие блюда и изделия, как дюшбере, курзе, буглама, шашлыки (кобобы), рассольные сыры, употребление пряностей и катыка в качестве компонента пищевых изделий и все кондитерские изделия — халвы, щербеты, пахлавы, — сходны с закавказскими кухнями, особенно с азербайджанской.

Самыми характерными в меню северокавказских народов являются различные виды пресных лепешек (с маслом, сметаной), разнообразные х и н к а л ы (х а н к а л ы), т. е. широкая лапша или куски пресного теста из пшеничной, кукурузной или гороховой муки, отваренные вместе с бараниной (мясом) в разных сочетаниях и с разными приправами, затем ч у д у (ч ю д у), т. е. пирог из пресного теста, полувыпекаемый, полужаренный на сковороде, с тонкой тестяной оболочкой и толстым слоем начинки из мяса, творога, тыквы, зелени (лука) в

зависимости от того, в каком районе Северного Кавказа его делают. Наконец, в качестве основной пищи, напитка и приправы широко применяется молоко типа катыка — айран, жуурт и т. д.

Весьма часто по названию и композиции северокавказские блюда являются сочетаниями блюд разных соседних народов. Например, блюдо «ош ариси» по названию — промежуточное между туркменским пловом а ш и армянской кашей из пшеницы а р и с о й, в Дагестане его приготовляют без мяса, с сухофруктами, как сладкий пшеничный плов. Иногда же близость названий блюд обманчива. Так, осетинский а м ы ш — это лепешки типа узбекского патыра, но только из кукурузной муки, а армянское блюдо а м и ч — это жаркое из курицы с фруктами. Как правило, в национальных кухнях авар, лезгин, кабардинцев, адыгейцев можно встретить блюда с закавказскими названиями, которые, однако, по композиции и технологии напоминают блюда татаро-узбекской кухни. Северокавказская кухня внесла в общесоюзную кухню несколько весьма популярных пищевых изделий. Это кефир, воздушная кукуруза (къурмач) и чебуреки.

Поволжская кухня. Эта кухня народов Мордовии (мокши и эрзи), Чувашии и Марийской АССР (горных и луговых марийцев) в течение многих веков складывалась под воздействием русской и отчасти татарской кухни. Большое влияние на сырьевой состав блюд оказали также природные условия Среднего Поволжья.

Поволжская кухня заимствовала из татарской в основном технологию мясо-тестяных и мясо-овощных блюд, отличие состоит лишь в том, что вместо баранины в ней употребляется говядина и даже свинина. Национальным мясом считается зайчатина. Из татарской кухни заимствован катык и способы его применения к мясным и овощным блюдам. В одинаковой степени употребляются и русская простокваша (сырокваша) и сметана для заправки супов. С русской кухней поволжскую роднит широкое употребление грибов, лесных ягод, речной рыбы.

Композиция блюд всегда очень проста. Пряности, за исключением лука, петрушки и укропа, почти не употребляются. Зато лук применяется в больших количествах, особенно в рыбных и грибных блюдах. Для приготовления сладких блюд используются лесные ягоды, из которых делаются простейшие молочно-ягодные холодные супы (из земляники, малины, черники и их смеси) и горячие блюда (типа кулаги) из смеси ягод и муки с добавлением сахара (из калины, черемухи, земляники, рябины).

Некоторые мясные блюда татарской кухни претерпели у народов Поволжья изменения в технологии: колбасы из субпродуктов и мясо в сычуге запекают при очень высокой температуре в печи до полусухого состояния, в то время как завяливание, копчение и отваривание почти не применяются. Тем самым ряд консервированных и презервированных изделий среднеазиатской кухни превратились в поволжской кухне в полужареные или печеные мясные блюда (таковы чувашский ширтан и тултармаш).

Пермяцкая кухня. Под этим названием объединены национальные кухни удмуртов, коми-пермяков, бессермян и других народностей Прикамья, Северного Предуралья и Урала. Эта кухня, как и поволжская, также складывалась под влиянием русской и татарской кухни, но и на них оказала влияние. В частности мясо-тестяные блюда, распространенные у древнейшего населения Прикамья — волжских и камских булгар до завоевания Великой Булгарии Золотой Ордой в XIII в., перешли в пермяцкую кухню, а оттуда — в русскую и татарскую.

Много сходных черт имеет пермяцкая кухня с русской кухней, особенно с древнерусской: широко используется дичь (зайчатина, мясо лося, рябчики, куропатки, тетерева) в сочетании с другими дарами прикамских лесов — лесными ягодами, грибами и диким медом, применяются горох и репа (следует учесть, что удмурты часто называют репу — редькой, и эта ошибка проникает иногда в поваренные книги, в рецепты удмуртской кухни).

Наряду с лесной птицей используется и домашняя, особенно в последнее время. Из применяемых только в пермяцкой кухне продуктов следует отметить молодой полевой хвощ (пешники) и пиканы (растение, близкое к ангелике). Их используют как овощи в супах, в пирогах в виде начинки и в пермяцких «селянках». Под этим русским названием в пермяцкой кухне фигурируют яично-молочные смеси, выпекаемые, как яичницы, на сковородках в печи (а не на огне) и сдобренные большим количеством мясных, рыбных, грибных или овощных добавок. Едят «селянки», однако, холодными, а не горячими. Грибы используются в пирогах соленые, а не жареные. Из репы делают паренки: овощи, распаренные без воды в печи в чугунках в течение нескольких часов. Чтобы репа не имела привкуса вареных овощей, чугунки покрывают толстым слоем ржаной и ячменной соломы, конопляной мякины или шелухи и переворачивают вверх дном, оставляя в печи на ночь. Такой прием дает возможность получить вареные, но совершенно сухие, свободные от излишней влаги овощи, что придает им своеобразную консистенцию и вкус, а также аромат ржи, ячменя и конопли. Паренки едят с густым ячменным квасом.

Основные супы — грибные щи (грибы с крапивой, дудником, репой), ячневые щи — суп из ячменной крупы и уха.

Рыба занимает большое место в пермяцкой кухне, особенно у прикамского населения. В прошлом ее не только варили, но и квасили. Основное применение рыба находит в пирогах, куда ее закладывают потрошеной, промытой, бескостной, но с чешуей. Это придает своеобразный вкус пермяцким пирогам, которые к тому же делаются из пресного ржаного или ржано-пшеничного, ржано-ячменного теста.

Пермяцкая кухня внесла в русскую, татарскую и общесоюзную кухню большой вклад — пельмени, которые по-удмуртски называются пельняни (пель — ухо, нянь — хлеб). Смешение русскими двух слов — пельняни и пермяни (т. е. пермская, пермяцкая пища), употреблявшимися с XVII в., дало в XIX в. «пельмени», ставшие русским и международным названием этого блюда. Особенностью пермяцких пельменей является то, что в них используется три вида мяса (говядина — 45%, баранина — 35%, свинина — 20%). В татарской и узбекской кухне пельмени (манты) делают только из баранины, в литовской — из свинины, в русской — преимущественно из говядины. Только на Урале и в Сибири пельмени делают из смеси говядины и свинины, что и обнаруживает их близкое родство с пельнянями. Кроме мясных пельменей, в пермяцкой кухне распространены пельняни с грибами, луком, репой и квашеной капустой.

Карельская кухня. Карельская, или восточно-финская, кухня объединяет в себе национальную кухню не только карел, но и вепсов, ижорцев и отчасти коми-ижемцев Кольского полуострова. Эта кухня строится на древней национальной основе и во многом близка к древнерусской.

Характерными чертами карельской кухни, принадлежащей, как и эстонская, к восточно-финскому кулинарному направлению, является редкое использование мяса (за исключением боровой пернатой дичи), резковыраженный рыбный уклон, использование до сих пор ржаной и ячменной муки в большей степени, чем пшеничной, во всех видах блюд. От эстонской кухни карельскую отличает более обширный «лесной» стол, т. е. большое число блюд из грибов, лесных ягод (голубики, клюквы, морошки, черники, земляники), несколько меньшая разновидность молочного стола (хотя все основные молочные блюда, в том числе рыба с молоком, повторяются), и отсутствие технологических приемов немецкой и шведской кухни, свойственных кулинарии Эстонии. В карельской кухне используются приемы древнерусской кухни, особенно приготовление в условиях падающей температуры печи.

Как и в пермяцкой кухне, в карельской применяется квашеная (кисло-соленая) рыба. Зато

совершенно, неизвестна копченая, распространенная в прибалтийских кухнях.

В основное национальное меню карельской кухни обязательно входит каларуокка — уха. Она может быть различной, но наиболее типичны уха из сигов, молочная уха и уха из кислой, квашеной рыбы, которую в последнее время разучились делать, в результате чего она сильно горчит и имеет неприятный запах. Секрет ее приготовления заключается в том, что примерно за 5 мин до конца варки рыбный бульон надо пропустить через толстый слой древесного (березового) угля. Уху в карельской кухне варят также с яйцом, причем для введения яиц применяется шведский (поширование) и восточный способы (см. довгу). В отличие от русской прозрачной ухи каларуокки карельской кухни слегка мутноваты: в них входят не только молоко, яйца, исландский мох, но и сосновые или березовые почки, ржаная мука, а также сущик — сушеная рыба вместе с мукой.

Наряду с разнообразными рыбными первыми блюдами в карельской кухне представлены довольно однообразные вторые блюда. Это пироги-рыбники — аналогичные калакукко эстонской кухни. Фактически всю рыбу в качестве второго блюда съедали в пирогах — тонком слое ржаного пресного теста. Как и в удмуртской, пермяцкой кухне рыба в пироги кладется с чешуей. Остальные пироги — с кашами, в отличие от продолговатых рыбных их делают полукруглыми или серповидными (напоминание о том, что зерна для каш жали серпами). Совершенно не знает карельская кухня блюд из фруктов и кондитерских изделий. В качестве сладкого блюда раньше использовалось соложеное тесто — мямми — наподобие русского калужского теста или кулаги.

Якутская кухня. Среди народов Российской федерации около трети миллиона составляют якуты, народ тюркский по происхождению и языку, но живущий в условиях Восточной Сибири и Крайнего Севера и уже с XVIII в. довольно прочно воспринявший русскую культуру (достаточно сказать, что имена и фамилии у всех якутов русские).

Вполне понятно, что якутская кухня отразила эти особенности исторического развития якутов. Вторые мясные блюда технологией напоминают монгольскую и казахскую кухни, поскольку в древности хозяйство якутов базировалось на кочевом скотоводстве. До сих пор у якутов высоко ценится конина. Национальным напитком остается кумыс. Целый ряд блюд якутов, особенно молочные, напоминают кухню их соседей — бурятов. В то же время первые блюда якутской современной кухни — русские, поскольку в прошлом якутская кухня не знала национальных супов. Условия жизни в восточносибирской тайге, на Крайнем Севере, вдоль рек Анабар, Индигирка, Оленёк, Колыма и великой сибирской реки Лены и ее притоков — Олекмы, Вилюя и Алдана наложили решающий отпечаток на якутскую кухню. В ней широко используются пернатая дичь, оленина, сибирская рыба: хатыс (сибирский осетр), чир, омуль, муксун, пелядь, нельма, таймень, хариус. При этом методы использования пищевого сырья во многом аналогичны принятым в субарктической кухне, т. е. мясо и рыба используются очень часто сырыми и притом только в зимнее время, когда из этих замороженных продуктов можно делать строганину, т. е. нарезать тонкими в виде стружек кусочками, которые употребляют в пищу вместе с острой приправой из колбы (черемши), ложечника (подобие хрена) и сараны (луковое растение).

Что же касается композиции якутских блюд, то она чрезвычайно проста: это либо отварные продукты (мясо, рыба), либо сырые (молоко, кровь, мясо, рыба, травы), либо сырые сброженные (кумыс, буза). Овощи, а тем более фрукты не применялись в блюдах национальной кухни. Даже использование ягод и грибов началось сравнительно недавно — в прошлом их не умели готовить.

Субарктическая, монгольская, еврейская кухни

Три крупных национальных кулинарных направления представлены не только на

территории СССР, но и за его пределами. Это монгольская, субарктическая и еврейская кухни. Все они значительно отличаются и друг от друга и от рассмотренных в книге. Народы, пользующиеся в быту указанными национальными кухнями, рассеяны на большом расстоянии один от другого в европейской и азиатской частях СССР и, кроме того, основная масса их находится за пределами нашей страны, поэтому за рубежом эти направления в кулинарии получили наибольшее развитие.

Так, монгольская кулинария получила, естественно, наибольшее развитие в Монголии (МНР) и в Китае (Внутренняя Монголия и Тибет), еврейская кухня культивируется в большей степени в Румынии и Польше и, конечно же, в Израиле и США, субарктическая кухня сохранилась с изменениями, внесенными современностью, у индейцев и иннуитов Северной Канады, у эскимосов Гренландии, у саамов Северной Швеции, Норвегии и Финляндии.

Наличие в СССР почти трех миллионов человек, использующих в той или иной степени перечисленные национальные кухни, обязывает автора охарактеризовать их основные черты, упомянуть о наиболее оригинальных, свойственных только им кулинарных приемах и дать рецепты наиболее типичных блюд.

Субарктическая, или заполярная, кухня

Несмотря на то что народы Крайнего Севера — саамы, ненцы, долгане, эвенки, чукчи, нганасаны, эскимосы, коряки и другие — принадлежат к разным этническим группам, говорят на разных языках и разбросаны на огромных пространствах Заполярья от Кольского полуострова до Чукотки, природные условия их обитания сходны, и у них веками складывался единый тип хозяйства, основанный на оленеводстве, зверобойном промысле и рыболовстве. Все это привело к формированию у этих народов сходных кулинарных навыков и обычаев, единого кулинарного направления, которое можно назвать субарктическим (заполярным).

Очень часто, даже в серьезных научных работах, кулинарное творчество этих народов совершенно не упоминается или же оценивается как примитивное. Иногда отрицается вообще наличие у них какой-либо своей, особой кухни. Эти оценки основываются на бедности пищевого сырья, на ограниченном, применении огня для приготовления пищи, а также на отсутствии кухонной утвари.

Имеются лишь разрозненные этнографические описания, чисто внешне фиксирующие виды пищи народов Севера (мясо, рыба). Глубокого же изучения субарктической кухни еще не было предпринято.

Между тем очень важно отметить, что, живя в тяжелых условиях Заполярья и питаясь как будто бы крайне однообразно — мясом и рыбой, — народы Крайнего Севера почти не болеют цингой и другими видами авитаминозов, поражающих в этих широтах европейцев. Употребление сырых продуктов и особенно сырых мяса и рыбы не столь примитивно, как кажется на первый взгляд. В субарктической кухне имеется три вида употребляемого сырого мяса (т. е. без тепловой обработки). Все они объяснимы с современной научной точки зрения.

Первый вид — это свежепарное мясо, жир и кровь животного (оленя, моржа, тюленя, кита), а точнее — мясо живого животного, т. е. такого, которое еще не умерло, а только ранено. Так, например, эскимосы-гренландцы вырезают и тотчас же едят мясо из туши раненого кита, выброшенного на берег. В этом случае мясо обладает особой мягкостью, нежностью, приятным вкусом, поскольку в нем не наступили еще процессы распада. Говоря современным научным языком, это применение мяса в короткий период от убоя до начала rigor mortis (окоченение), пока не наступает денатурализация белков и мышцы сохраняют гибкость.

Все европейские путешественники, пробовавшие такое мясо, отмечают его исключительно высокие вкусовые качества. До самого последнего времени такие свойства сырого мяса казались необъяснимыми. Между тем народам Заполярья известны и другие

способы повышения качества мяса, которые только теперь признаны наукой: это успокаивание животного перед забоем, содержание его в тепле, особое кормление, правильные методы обескровливания.

К этому же роду пищи относится и кровь животного (оленя, лошади), выпускаемая из легкого надреза артерии и выпиваемая тотчас же. В субарктической кухне такая кровь смешивается с парным оленьим молоком в разных пропорциях и является изысканным блюдом. Аналогичный обычай существовал в XII— XVII вв. у татар, а еще ранее — у скифов. Выражение «кровь с молоком» сохранилось в русском языке с тех пор и означает здоровую пищу, а не здоровый цвет лица, как стали объяснять впоследствии. Человек, который употреблял кровь с молоком, был отменно здоров.

Казалось, бы, употребление сырого мяса очень просто, оно не требует особых кулинарных приемов. На самом же деле, помимо особой подготовки (о которой сказано выше), обязателен еще и такой прием, как быстрота употребления парного мяса. Его надо есть немедленно и как можно быстрее. Европейские путешественники часто обращали внимание на быстроту, с которой съедали «туземцы» свежее мясо, и объясняли это лишь жадностью и алчностью. На самом же деле парное мясо надо есть тотчас же, ибо оно теряет нежную консистенцию и вкус почти мгновенно, при наступлении rigor mortis. (Кстати, выражение «парное мясо» в русском языке также древнее, оно означает, что от мяса идет пар — настолько оно еще теплое и свежее. Но от парного мяса пар может идти только на большом морозе, т. е. в северных широтах).

Второй вид употребляемого сырого мяса и рыбы также своеобразен. Это свежее, на наш взгляд тоже почти парное мясо, но схваченное морозом (а не вымороженное) и потому не потерявшее сока. Оно строгается тонкими длинными стружками и называется строганиной, причем строганина может быть говяжьей, оленьей, рыбной. Если парное мясо употребляется без всяких приправ, даже без соли, которая может только испортить его необычайно нежный, слегка сладковатый вкус, то строганину, как рыбную, так и мясную, сдабривают возможно более острыми приправами Заполярья — ложечной травой (напоминает хрен), морским и речным крессом, колбой (черемшой) и сараной. Кроме того, строганину слегка посыпают солью. К мясной строганине подают мороженую квашеную или моченую полярную ягоду: морошку, куманику, клюкву или воронью ягоду (крекбэр). Получающееся таким образом блюдо никоим образом не может расцениваться как примитивное. Другое дело, что оно просто по композиции и приготовлено без огня.

Кстати отсутствие огневой кухни у народов Крайнего Севера во многом объясняется отсутствием металлической кухонной посуды. Зато используются каменные горшки, плоские камни (каменные сковороды) или каменные пластины, дающие возможность печь мясо под давлением, угли, открытый огонь, зола и песок (для так называемого песочного паренья корней, мясистых частей растений). Варка мяса и употребление мясных наваров применяется в субарктической кухне гораздо реже и пришло в нее из русской кухни. Отсутствует как национальный кулинарный прием жаренье мяса на масле.

Третий вид употребляемого мяса — мясо сушеное на морозе и ветру. Других способов консервации — засол, копчение — здесь не применяют.

Рыба в субарктической кухне подается сырой, соленой, квашеной, сушеной, мороженой (строганина), печеной в золе, но ее не варят и тем более не жарят. Из растительных продуктов, кроме перечисленных трав и корней, а также ягод, употребляются разные мясистые травы с нейтральным вкусом, дикие корнеплоды, сок деревьев и исландский мох.

Первое горячее блюдо заменяют чай, чай с молоком, а у некоторых народов — продукты перегонки оленьего молока. Иногда пернатая дичь — полярные куропатки и яйца водоплавающей перелетной дичи (уток, гусей) — довершает продуктовый ассортимент субарктической кухни.

В целом этот ассортимент не так уж и беден, тем более что ряд народов — например

саамы, коряки, ненцы, эвенки, — пополняют свой рацион ценнейшими видами рыбы (семга, лосось, омуль).

Монгольская кухня

К монгольскому направлению в кулинарии относятся на территории нашей страны национальные кухни калмыков, бурят, шорцев, алтайцев, тувинцев и отчасти хакассов.

Это кулинарное направление построено в основном на использовании мяса, молока и муки, причем технологические приемы обработки этих продуктов отличаются от приемов казахско-киргизской кухни, что и является определяющим для выделения последней в самостоятельное кулинарное направление.

В монгольской кухне молоко подвергается более сложной и разнообразной переработке, суть которой состоит главным образом не в воздействии микрофлоры, а в его дрожжевом и спиртовом брожении. При этом используются почти в равной степени как минимум три, а иногда и пять видов молока: кобылье, овечье, коровье, верблюжье и молоко яков. Это дает возможность получать разнообразные виды масла, творожистых сыров, кисломолочных продуктов. Сочетание разных видов молока и молочных изделий, использование разных заквасок, а также изделий из молозива еще более расширяют ассортимент молочных продуктов монгольской кухни. Наряду с похожим на катык тараком и кумысом вырабатывается хурунга и продукты ее тепловой обработки и перегонки: арька, бозо и др.

Мясные блюда и изделия также отличаются разнообразием сырья: используются конина, говядина, баранина, верблюжатина, козлятина, мясо яков, сайгаков.

Из технологических приемов обработки мяса наиболее характерна сушка его на ветру и на морозе длинными, тонкими лентами без всякой предварительной обработки, обязательно в декабре-январе, и отваривание мяса в сочетании с продуктами молочно-спиртового брожения (с бозо) без доступа воздуха. В первом случае получаются борцо (калмыцк.), или борсо (бурятское), во втором — болхойрюк. Все это мясные блюда прекрасных вкусовых качеств.

Как и у всех народов, занимающихся скотоводством, в монгольской кухне широко используется ливер в разных сочетаниях, причем типично сочетание не нескольких видов ливера, как в татарской и узбекской кулинарии, а какого-нибудь одного вида ливера (например, легкого или сердца) с пашиной (рулькой), нефаршированными кишками и разными видами внутреннего жира (почечного жира, сальником).

Простые по композиции, без всяких гарниров и приправ (кроме сушеного лука-мангира) мясные блюда монгольской кухни требуют тем не менее длительного приготовления (как, впрочем, и молочные), поскольку мясо варят или сушат большими порциями. Например, болхойрюк необходимо варить 8-10 ч (приготовляют его в основном в закрытых котлах крупных объемов).

Специфика монгольской кулинарии — в ее приспособленности к степным условиям. Поэтому весьма сложно воспроизводить блюда монгольской кухни в современных городских условиях. Попытки осовременить то или иное блюдо ведут не только к упрощению, но и к искажению национальной технологии, а следовательно, к изменению вкуса блюда. Так, целое мясо крупными кусками заменяют фаршем, не свойственным монгольской кухне.

В отличие от тюркской в монгольской кулинарии мясо не жарят, в отличие от русской его не солят, а также не едят сырым в отличие от заполярной кухни. Его сушат, запекают в золе, между двумя сковородами, в тесте, а также вялят, отваривают в котле и варят без котла. в шкуре. Последний вид варки сохранился в тувинской кухне. Тушу барана, не снимая с него шкуры, потрошат, наполняют водой или льдом (зимой), кладут внутрь раскаленные на огне

камни, а самого барана помешают под угли костра. Таким образом, мясо варится внутри и запекается снаружи. Этот способ резко отличается от закавказского, так как здесь мясо не имеет прямого контакта с огнем (см. «Грузинскую кухню»).

Для мучных изделий характерно соотношение жира и муки как 1:2, замена воды жиром (маслом) и добавление масла в качестве последнего компонента в уже готовое тесто (после замеса его на воде). Приготовляют мучные изделия в основном из пресного теста, выпекают на сковородах или в золе (ныне можно заменять этот способ выпекания печением в фольге, не дающим изменения вкуса изделий). Форма мучных изделий — небольшие кусочки теста или тонкие блины.

В монгольской кулинарии мало используются растительные продукты. К наиболее характерным следует отнести лук-мангир, черемшу, колбу, сарану. Из лесных ягод — только рябину, черемуху (сушеные). Из пряностей употребляют черный перец, корицу, лавровый лист, бадьян, японский перец (зантоксилум), а также как приправу и как одно из основных блюд — зеленый кирпичный чай, называемый часто калмыцким.

Ниже приведены рецепты некоторых блюд и изделий монгольской кухни, отличающихся своеобразной технологией или составом и легко приготовляемых в современных городских условиях.

ПЫШТАК (МЯГКИЙ НЕКИСЛЫЙ ТВОРОЖНЫЙ СЫР)

3 л свежего молока, 2 л кислой, двух— или трехдневной сыворотки, очень холодной, ледяной.

Молоко довести до кипения в большой кастрюле или котле объемом не менее 7-8 л и в момент его наибольшего подъема резко влить сильной струёй холодную сыворотку, используя при этом трубку или желоб. Молоко будет свертываться, образуя ленты, которые надо осторожно вынуть, дать им обсохнуть и затем свить из них жгутики, высушить. Так получают нойген-пыштак. Если жгуты образуются плохо, то творожистую массу кладут под легкий пресс и получают кыскан-пыштак.

ТИБГЕН

2,3 кг корней сараны, 1 л субэ (вытопки от масла, дурда).

Корни мелко нарезать, слегка отварить (бланшировать), опустить в кипящее субэ, варить до полного разваривания на очень слабом огне до получения однородной массы.

МОЙЧОТОЙ ТИБГЕН

1 кг сараны, 3 л молока, 200 г сахара, 50-100 г меда, 1 стакан сухой молотой черемухи.

Сарану целиком варить в молоке на слабом огне, без крышки до тех пор, пока она не разварится на отдельные лепестки (при этом выпарится треть молока). Затем добавить молотую черемуху, сахар, мед, вымешать и продолжать варить массу до кашеобразного состояния. Едят это блюдо охлажденным.

ХУРУНГА

Приготовлять хурунгу классическим способом чрезвычайно сложно. Для этого требуются, во-первых, большая посуда — примерно с бочку, а также особая закваска — эхэ. Эхэ — старая хурунга, или мать-хурунга, которую буряты хранят иногда по полгода и более. Современный,

более облегченный способ приготовления хурунги состоит в следующем:

3 ведра скисшей пахты от взбивания масла, 1 л эхэ или ржаной закваски, приготовляемой из 1 кг ржаных зерен, помещенных в плотный полотняный мешочек и опущенных на 1 неделю в пахту.

Пахту прикрыть крышкой с дырочками. Время от времени в течение суток помешивать— примерно через равные промежутки времени не более чем через 3-4 ч. Помешивать каждый раз не менее 15 мин.

Когда появятся мелкие пузырьки, можно считать, что хурунга готова.

БОРЦОК

2,5 стакана пшеничной муки, 1,5 стакана ржаной муки, 1 стакан бараньего топленого сала (внутреннего), 0,5 стакана топленого (жидкого) сливочного масла, 0,5-0,75 стакана воды, простоквашу, сметану, сыворотку можно добавить для получения нужной консистенции теста.

Смешать оба вида муки, просеять сквозь сито. Смесь замесить на небольшом количестве воды в крутое тесто (фактически слегка смочить).

Добавить к тесту топленое сало и масло, вымесить и, если необходимо, добавить для связи немного сыворотки.

Сформовать блины-лепешки величиной с небольшое блюдце толщиной около 0,5 см и выпечь (без масла) на сковородке на медленном огне с обеих сторон, прикрыв другой сковородкой или тарелкой.

ЦЯ — КАЛМЫЦКИЙ ЧАЙ (ДВА ВАРИАНТА)

Вариант I. 200-300 г чая, 3 л воды, 2 л сливок, 50 г сливочного масла, 2 ч. ложки соли, 5-6 горошин черного перца.

Чай растолочь, залить холодной водой и варить на среднем огне до закипания, затем убавить огонь, варить еще 15-20 мин, снять появившиеся на поверхности прутики, влить подогретые сливки, проварить еще 5-10 мин, добавить масло, соль, дать постоять в закрытом виде 10-15 мин, после чего разливать.

Вариант II. 4 ст. ложки с верхом калмыцкого чая, 2 л молока, 1,5 л воды, 100 г сливочного масла, 3 ст. ложки пшеничной муки, 7-8 горошин черного перца, 2 лавровых листа, 2 ч. ложки соли.

Порядок варки тот же, но соль добавить вместе с молоком, затем пассеровать муку с маслом до светло-желтого цвета (не допуская пережаривания) и ввести в чай вместе с пряностями.

Еврейская кухня

Еврейская кухня в том виде, в каком она сложилась на территории СССР, является результатом сочетания традиционной кулинарии евреев с элементами польской и отчасти немецкой кулинарии. Кроме того, кухня караимов, татов, молдавских и бухарских евреев (джугутов) носит на себе сильный отпечаток турецкой и иранской кухни, что особенно проявляется в мучных и кондитерских изделиях.

Для еврейской кухни в целом характерны специфические ограничения в выборе и смешивании определенного пищевого сырья. Например, нельзя сочетать мясо и молоко ни в блюдах, ни в меню. Некоторые продукты являются излюбленными: это гусиный жир как основной жир еврейской кухни (допускается замена его куриным и другим птичьим жиром), печень говяжья и телячья, яйца, из рыбы — щука, из овощей — горох, свекла и морковь и их сочетание даже в рыбных блюдах.

Наряду с излюбленными продуктами имеются и излюбленные типы блюд: из первых блюд — это бульоны (мясные, куриные) с гренками, профитролями (мандлен), обжаренной лапшой. Из вторых блюд предпочтение отдается фаршированным блюдам (фаршированной рыбе, фаршированным гусиным шейкам); блюдам, приготовленным из молотого мяса (рулетам, тефтелям, кнедлям), а также цимесам — полутушеным, полуотваренным овощам. В ряде блюд сохраняется, правда, в весьма малой степени, влияние восточной кухни: кисло-сладкое мясо, цимесы, где мясо или овощи сочетаются с крайне небольшим количеством сухофруктов, а также применение сахара в несладких блюдах (селедка, рыба, овощи).

Молоко в еврейской кухне применяется только свежее. Отсюда пресные молочные блюда, так называемые диетические, разварные, полужидкие молочные кашки. Композиция блюд, как правило, несложна. Особенно это касается овощных, молочных блюд и супов. Излюбленный метод горячей обработки — припускание, отваривание, слабое тушение, обязательно наплитное, с добавлением воды, под крышкой. Духовка используется крайне редко или почти не используется. Все это резко отличает еврейскую кухню от восточных, предпочитающих жарение и пряжение в открытом котле, варку на пару и в специальных приспособлениях (танурах, касканах и т. д.).

Применение пряностей ограничено и по ассортименту (лук, чеснок, хрен, укроп, черный перец, имбирь, корица, гвоздика) и особенно по количеству (объему). Все направлено на сохранение нерезкого, пресного вкуса. В еврейской кухне имеются специальные приемы, снижающие нежность консистенции блюд. Например, широко используется пассерование овощей и муки; яйца как связывающий продукт применяются без смеси с молоком, в чистом виде и в относительно повышенном количестве. Так, в к у г е л и (блюда, средние между пудингами и запеканками) используется яичная заливка без добавления молока. Кугели весьма часты в меню: их делают из лапши, риса, свеклы, картофеля, причем чрезвычайно быстро: основной продукт отваривают, измельчают, слегка пассеруют в масле, а затем заливают яйцом и доваривают под крышкой на плите за 3-4 мин (а не запекают в духовке или печи, как украинские запеканки).

Для кондитерских изделий характерно сходство с ближневосточными. Но эта близость проявляется в технологии, а не в подборе и в композиции пищевого сырья. Например, в еврейской кухне используется редька там, где в ближневосточной — инжир (варенье «анге-махц»), мучные, тестяные шарики и мак там, где в закавказской кухне — орехи. Излюбленное тесто еврейской кухни — пресное, песочное или «крохное», но в отличие от ближневосточного оно не масляное, а яичное, т. е. его основу, 50% от веса муки, составляют яйца, часто одни желтки. Характерно также сочетание меда и сахара в кондитерских изделиях, чаще всего в равной пропорции. Несдобное пресное тесто (точнее полусдобное) сохраняется только в маце, по внешнему виду близкой к вафельному тесту, но только очень плотному.

Простота композиции, быстрота приготовления, использование готового сырья — бульонов, яиц, лапши (вермишели) и рубленого мяса (котлеты, паштеты), а также приспособленность еврейских блюд к наплитному приготовлению, — все это послужило причиной широкого распространения их в сети общественного питания, хотя и с некоторыми изменениями (гусиный жир заменен маргарином, комбижиром, не соблюдаются такие характерные особенности, как раздельное приготовление, несмешивание продуктов и т. п.). В результате многие блюда утратили национальный колорит и вкус, а также национальные названия. Ниже приведены три типичных блюда еврейской кухни — форшмак, цимес, фаршированная щука.

ФОРШМАК

Форшмак — значит «закуска», «еда перед едой», «предвкушение». В еврейской кухне это блюдо стало национальным, хотя первоначально оно было заимствовано из восточно-прусской

кухни, где так называлось блюдо из жареной сельди, также подаваемое на закуску. В еврейской кухне форшмак трансформировался в холодную закуску из молотой сельди.

И по композиции и по технологии приготовления форшмак — типичное блюдо еврейской кухни, употребляемое в ней, кстати, не только как закуска, но и как основное блюдо на завтрак, обычно с отварным картофелем.

2 сельди, 0,5 батона белого хлеба, очищенного от корки, 3 яйца, 4 ст. ложки растительного масла, лучше оливкового, 1 крупное антоновское яблоко, 2 луковицы, 1 луковица с зеленым пером, 2 ст. ложки сахарного песку, 1 ч. ложка черного молотого перца, 2 зерна душистого перца, 2 ст. ложки слабого раствора (3%-ного) винного уксуса, 1-2 ч. ложки горчичного порошка или 0,5 ст. ложки готовой горчицы.

Сельдь разделать, мякоть вымочить в кипяченой воде или чае с молоком, пропустить через мясорубку, добавить лук, размоченный белый хлеб, яблоко и вновь пропустить через мясорубку. Полученную массу перемешать. Яйца сварить вкрутую, отделить белки от желтков, желтки перетереть с уксусом, белки мелко посечь, соединить с селедочной массой, добавить пряности, остальной уксус, горчицу. Желтки заправить сахаром, перцем, растительным маслом и обмазать этой смесью сформованный в виде прямоугольника или овала форшмак. Посыпать зеленым луком.

ЩУКА ФАРШИРОВАННАЯ

1 крупная щука весом 1,5-2 кг, 3 луковицы, 0,25 батона белого хлеба, 2 яйца, 2 ч. ложки молотого перца, 2 ч. ложки сахарного песку, 1 ч. ложка соли (для фарша); остальная соль по вкусу, 1 крупная свекла, 1 крупная морковь.

1. Щуку очистить от чешуи, не потроша, разрезать поперек на крупные куски шириной 4-5 см. Затем очистить от внутренностей и осторожно вырезать мякоть и кости, оставляя нетронутой кожу и слой подкожного мяса, не менее 0,5 см. чтобы получились «кольца». Точно так же вычистить голову, чтобы она представляла собой полость. Хвост оставить целым.

2. Мякоть пропустить через мясорубку вместе с луком, хлебом, крутыми яйцами; к полученной массе добавить соль, сахар, перец и начинить ею «кольца» и голову.

3. Свеклу и морковь нашинковать мелкой тонкой соломкой, лук нарезать полукольцами, положить в сотейник слой овощей, на них вплотную «кольца» нафаршированной щуки, затем снова слой овощной смеси, посолить, поперчить. Оставшийся фарш намазать тонким слоем по верхнему слою овощей, смазать яйцом, поставить на 3-4 мин в горячую духовку открытой (чтобы на яичном слое образовалась легкая корочка), затем залить холодной водой так, чтобы она слегка закрыла овощи, и варить на плите на слабом огне, под крышкой в течение примерно 1 ч.

(В еврейской кухне щуку, да и всякую рыбу, варят очень долго— 1,5-2 ч. В этом нет никакой необходимости. Вполне достаточно 30 мин для щуки и 20 мин для карпа).

Затем рыбу вынуть, охладить, сформовать из нее «рыбу» на блюде и полить оставшимся от варки загустевшим бульоном, смешанным с хреном.

Фаршированную щуку подать либо со свекольно-морковным гарниром, в котором она варилась, либо с отварным картофелем.

ЦИМЕС-КНЕЙДЛАХ

0,5 кг моркови, 0,5 стакана изюма, 5-10 шт. чернослива, 50-75 г сливочного масла, 0,5-1 ч. ложка соли, 0,5 ст. ложки сахарного песку, 1 стакан крутой манной каши, 1 сырое яйцо, 0,25 ч. ложки перца душистого или черного.

Морковь нарезать мелкими кубиками, слегка обжарить на масле в сотейнике, залить водой так, чтобы она слегка покрыла морковь, и, закрыв крышкой, тушить до полуготовности.

Затем добавить изюм, чернослив, сахар, соль, дать закипеть, положить кнедли (кнейдлах), довести до готовности.

Кнедли сформовать из манной каши, смешанной с сырым яйцом, маслом, перцем, солью (сделать тестообразные шарики величиной с грецкий орех), обвалять их в муке (но можно и не обваливая в муке погрузить в кипящий цимес)

Основные молочные изделия, общие для народов Средней Азии, Казахстана, Закавказья, Башкирии, Татарии, Бурятии, Калмыкии, Тувы

В кухнях народов Средней Азии, Казахстана, Закавказья и целого ряда автономных республик широко используются различные изделия из молока и молочные продукты для приготовления супов, мясных и мучных блюд. Эти молочные изделия приготовляют обычно домашним способом и используют их не только как полуфабрикаты, но и как самостоятельные кушанья с хлебом. Большинство из них получаются посредством зависания молока, причем приемы закваски у всех тюркоязычных народов сходные.

Таковы катык, тарак, сузьма, курт, айран, каймак. Поскольку приготовление их одинаково у многих народов и поскольку они составляют основу, на которой создаются другие молочные изделия и блюда, целесообразно дать здесь их сводную характеристику и приемы приготовления.

КАТЫК

Катык (узбекск., татарск., башкирок, азербайджанок.), чургот (таджикск.) мацун (армянск.), мацони (грузинск.), чекизе (туркм.-сарыки), егурт (туркм.-иомуды), гамык (туркм.-теке и мурчали), айран (казахск., киргизск.).

Катыком называется кислое молоко в большинстве тюркоязычных стран Ближнего и Среднего Востока. От простокваши катык отличается прежде всего тем, что заквашивается не из сырого, а из кипяченого молока и что процесс заквашивания происходит при определенных условиях.

Во-первых, молоко не просто предварительно кипятят, а вытапливают на медленном огне при помешивании или в глиняной посуде в духовке так, чтобы оно при этом не закипало, а нагревалось до 90°С, теряя от 15 до 30% воды. Это создает более плотную консистенцию у катыка по сравнению с русской простоквашей, а также ведет к почти полному отсутствию отстоя в виде сыворотки при скисании (если сыворотка и появляется в небольшом количестве, то только сверху, а не снизу массы катыка).

Во-вторых; для равномерного закисания, а главное, во избежание побочных процессов — прогоркания, преждевременного створаживания и т. п. — молоко после кипячения процеживают через легкую хлопчатобумажную ткань или через марлю, сложенную вдвое-вчетверо. После процеживания в марле должен остаться упругий сгусток сладковатого вкуса.

В-третьих, температура молока, при которой заквашивается катык, не должна превышать 40°С. Оптимальная температура роста кисломолочных палочек катыка в молоке — от 30 до 40°С.

В-четвертых, закваской для катыка служит катык предыдущего дня из расчета 100 г на 1 л молока (причем чем старее грибки катыка, тем он крепче, плотнее, т. е. качество его лучше). Предварительно закваску хорошо размешивают в отдельной посуде, затем вливают в теплое молоко, тщательно и равномерно размешивают в нем, после чего посуду (эмалированную, фарфоровую, керамическую, стеклянную, но только ее металлическую) закрывают блюдцем,

тщательно закутывают во что-нибудь теплое (в это время надо стараться не встряхнуть молоко) и ставят в теплой комнате на 8-10 ч. после чего выносят в прохладное помещение для уплотнения сгустка и предотвращения перекисания.

В случае отсутствия катыка для первоначальной закваски можно использовать простоквашу, получаемую из сырого молока следующим образом: в свежее молоко, лучше всего парное, кладут сметану (100-150 г на 1 л молока) и ставят на сутки в теплое место открытым. 100 г из полученной простокваши достаточно для закваски 1 л катыка.

Катык, полученный во второй-третий раз, примет характерный для него вид, консистенцию и вкус. Хороший катык имеет плотную, однородную, без крупинок, консистенцию, приятный освежающий вкус.

В Татарин и Башкирии катык нередко приготовляют со свеклой или вишнями. Для этого свеклу варят или пекут в кожуре, затем очищают, мелко нарезают соломкой и кладут в еще совсем горячее молоко до заквашивания катыка. У вишни просто удаляют косточки и разминают мякоть толкушкой.

На 1 л молока берут половину небольшой свеклы или 2-3 вишни.

Катык (мацун) служит полуфабрикатом для приготовления других молочных изделий — сузьмы, курта, айрана, чивота, пишлока, а также приправой в различные супы и вторые блюда.

ТАРАК

Тарах (буряток.), чегень (алтайск.), хойтпак, ти-рык (тувинск.), тарг (калмыцк.).

Тарак — основное кисломолочное изделие монгольского направления в кулинарии. Тарак близок к катыку (йогурту), но в его создании принимает участие не болгарская палочка, а швейцарская (Lactobakterium helveticum). развивающаяся в условиях разряженного высокогорья Алтая, Саян, Прибайкалья и в сухих степях Западного Прикаспия. Кроме указанного, есть еще и другие отличия тарака от катыка.

Во-первых, тарак обычно делают не из одного какого-либо вида молока, а из смеси овечьего, козьего и коровьего молока, иногда с примесью молока верблюдиц или ячих (в Туве). Такое смешение первоначально было обусловлено тем, что скот в условиях высокогорья и экстенсивного животноводства давал крайне небольшие удои, и для производства тарака на большую семью требовалось собирать все имевшиеся в хозяйстве виды молока. Впоследствии было замечено, что такая молочная смесь дает тарак лучшего качества, чем молоко одного какого-либо вида.

Во-вторых, молоко для тарака никогда не кипятят, как для катыка, а лишь согревают, не доводя до кипения. Затем его остужают до плюс 23°С и вносят закваску.

В-третьих, после закваски тарак закрывают как можно плотнее (герметично). Обычно тарак в условиях национального быта (в полевых условиях) приготовляют просто: в емкость (бочку или кожаное ведро) со старым тараком или его остатками, вливают (или доливают частично) теплое, согретое молоко, которое через 3-4 ч полностью заквашивается, после перемешивания оно превращается в тарак, одинаковый по вкусу с закваской. В городских или сельских условиях тувинцы, буряты, калмыки и шорцы приготовляют тарак по тюркскому способу, как и катык, т. е. добавляют в согретое молоко закваску, а не льют молоко на закваску. Соотношение закваски и молока, как и для катыка, 100 г на 1 л, а иногда чуть больше — 150 г закваски (старого тарака) на 1 л молока.

Кроме старого тарака (суточного), в качестве первичной закваски употребляют свежую заболонь (внутреннюю часть коры) молодого тальника; пророщенную в небольшом мешочке в тепле и темноте пшеницу; корку свежепеченного ржаного хлеба; серебряные предметы; кусочек кирпичного зеленого (калмыцкого) чая.

Техника приготовления заквасок проста: заболонь и хлеб растирают в небольшом количестве теплого молока, затем эту смесь вливают в заквашиваемое молоко и размешивают. Так же поступают и с пророщенной пшеницей. Кирпичный чай кладут кусочком, серебряные предметы чаще с и растертой корочкой ржаного хлеба.

После приготовления тарака на новой закваске надо дважды повторить заквашивание, чтобы тарак выровнялся. Первые две партии тарака будут слегка горчить.

В отличие от катыка тарак не дает такого же плотного сгустка абсолютно без сыворотки, поэтому сыворотку тарака либо частично сцеживают, чтобы получить большую плотность тарака, либо размешивают готовый тарак, так что он становится по консистенции чуть жиже кефира. Такой тарак в отличие от тарака сгустком и сцеженного называют по-тувински тарык, а не хойтпак. Отличия в названиях тарака разной консистенции есть и у других народов. Это обстоятельство иногда вызывает недоразумение, и тот, кто не знает технологии приготовления тарака, принимает хойтпак и тарык за два разных вида кисломолочных продуктов.

СУЗЬМА

Сузьма (татарок, узб.), чакка (тадж.), сузме (туркм.)

Сузьма — это более концентрированный катык, к тому же подсоленный. Ее приготовляют отцеживанием катыка в специально для этой цели предназначенном мешочке, сшитом из легкой белой хлопчатобумажной ткани (ситца, бязи, кисеи) или из многослойной марли. Для получения сузьмы катык заправляют солью из расчета 1 ч. ложка соли на 1 л катыка, сливают в мешочек и отцеживают в холодном месте в подвешенном состоянии в течение 24-30 ч. Подсаливают сузьму только на юге — для лучшей сохранности.

В Татарии сузьму отцеживают в мешочках из двухслойной марли в течение 4 ч, но такая скороспелая сузьма менее вкусна.

Употребляют сузьму так же, как и катык, но чаше для приготовления холодных и горячих супов с зеленью (в Азербайджане — для довги, в Таджикистане — для чакки по-таджикски и для голоба). Сузьму едят и просто с хлебом, а также делают из нее курт.

КУРТ

Курт (узбекск.), курут (таджикск.), корт (татарск.), ак гурт (туркм.).

Способ приготовления курта прост:
Сузьму (1 кг), соль (1 ст. ложка), красный молотый перец (1 ч. ложка) размешивают в однородную массу, формуют из нее шарики величиной с грецкий орех и раскладывают, накрыв марлей, на солнце. Через три дня курт готов. Его можно хранить в мешочке из редкого полотна до 1 месяца в сухом, проветриваемом месте.

Курт используют как закуску, возбуждающую аппетит, для приправы в каши и супы, а также для приготовления куртавы.

Таджикский курут готовят так же, как и узбекский, но только без красного перца. Татарский курт отличается от среднеазиатского принципом приготовления и похож на него

только по названию.

АЙРАН

Айран (название одинаково для большинства народов Средней Азии и Закавказья), сузме чал (туркмен.), шалап (казахск.), чалап (киргизск.)

Айран — летний прохладительный напиток, приготовляемый из катыка или сузьмы, смешанных с холодной кипяченой водой, а лучше всего с родниковой, которую в городских условиях можно заменять минеральной водой с добавлением кусочков льда. Вода может составлять в айране от 30 до 50%. В разных районах придерживаются различных соотношений, однако наилучшим считается все же айран, в котором вода составляет не более 1/3, а лед чуть менее 1/10 катыка.

Вначале в посуде тщательно размешивают катык, а затем постепенно вливают воду, непрерывно помешивая, полученный айран готов к употреблению. Его можно подержать в холодном месте после приготовления не более 1 ч, перед употреблением необходимо взболтать.

Поскольку в разных местах Кавказа и Средней Азии катык и сузьму приготовляют из разных видов молока (коровьего, овечьего, козьего, буйволиного, верблюжьего) и в разных соотношениях смешивают эти продукты с водой, то вкус и консистенция айрана у разных народов несколько различны. Айран из сузьмы, особенно если она не перекисла, считается лучшим, он обычно приятнее на вкус и по консистенции.

У туркмен айраном называют смесь пахты, полученной от сбивания масла из катыка, с водой.

КАЙМАК

Каймак — кисломолочное изделие, подобное сметане.
В Татарии и Башкирии каймаком ныне называют обыкновенную сметану, снятую вручную с простокваши через 2-3 дня или отогнанную сепаратором.

В Узбекистане каймак отличается от сметаны. Для его изготовления с цельного молока через 12-15 ч снимают сливки в отдельную посуду, ставят в тень при температуре 30-35°С, что возможно, конечно, только в условиях Средней Азии. Сливки накапливаются в эту посуду в течение 2-3 дней, что создает особые условия для брожения — к кислой среде все время добавляется новая, свежая, жирная. Когда сливок будет накоплено достаточно, их взбивают и в течение 1-2 мин держат над огнем, но так, чтобы пламя не касалось посуды, и затем резко охлаждают ее, ставя в холодную воду или холодильник. Готовый каймах должен быть густым, темно-кремового, чуть желтоватого цвета.

В Таджикистане такой каймак носит название равгани маск`а, в то время как каймаком там и в Азербайджане называют несколько иное молочное изделие, представляющее собой снятые сливочные пенки.

Готовят каймак по-таджикски и по-азербайджански так: цельное молоко свежего надоя с вечера слегка кипятят 1-2 мин, закрывают крышкой, закутывают полотенцем и ставят в прохладное место, не встряхивая. Утром или через сутки осторожно снимают пенки вместе со сливками в отдельную посуду. Так повторяют 2-3 дня, в продолжении которых пенки хранят в прохладном месте в закрытом виде. В результате получаются густые сливки с разбухшими прослойками пленок, жирные, нежные и очень приятные на вкус. Такой каймак в Таджикистане и Азербайджане употребляют с горячими лепешками.